JULIO CESAR CLAVE

EL BARMAN PRACTICO

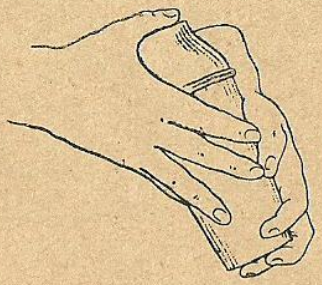
EDICION ECONOMICA

Buenos Aires
1950
Año del Libertador General San Martín

EL BARMAN PRÁCTICO
UN MAESTRO EN TU BOLSILLO
CASILLA DE CORREO 1218
BUENOS AIRES

JULIO CESAR CLAVE

EL BARMAN PRACTICO



EDICION ECONOMICA

Con Sección Especial para Familias

Buenos Aires
1950

Queda hecho el depósito que marca la Ley.
Es propiedad del autor.
Edición Argentina

Queda prohibida
su reproducción
parcial o total

Para cualquier consulta de todo principiante el autor queda a sus órdenes. La correspondencia diríjase a Chacabuco 814.

A MODO DE PROLOGO

SI de toda labor emprendida —aunque a la misma guíe el fin lucro solamente— el hombre hiciese de ella como si fuera su misión en la vida, el mundo que habitamos presentaría hoy un maravilloso orden.

El autor de "El Barman Práctico", Julio Cesar Clavé, al presentarme su libro en oportunidad de una reunión periodística, deseó conocer la opinión de una mujer sobre el mismo. He ahí la mía, y, agrego para este breve "A Modo de Prólogo" de la segunda edición de su obra que, la originalidad de su contenido —al que no ha escapado ni las normas de conducta del trabajador, ni los consejos para las dueñas de casa, dado que responde a una de las ramas fundamentales de nuestra existencia: la gastronómica— merece destacarse como trabajo efectuado bajo los auspicios de una recta conciencia de ciudadano, de profesional de su tarea y de pulcro luchador por una causa de tan directa repercusión en nuestro delicado organismo.

Su propósito es ayudar al principiante; pues cree en la responsabilidad del profesional.

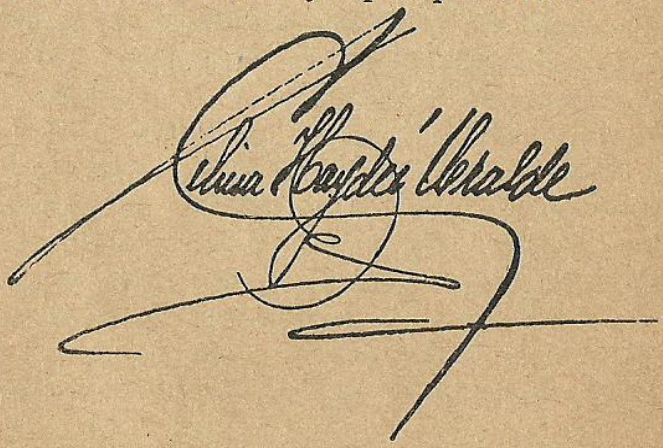
Cuando define por qué bebe alcohol el hombre, no olvida colocar el brillante broche: "Pe-

ro hay que beber con medida". Lo mismo acontece con el comer, que si el exceso de lo bueno y esmeradamente preparado puede hasta matar, imaginemos los trastornos que a diario haremos padecer a nuestro organismo por la ingestión de artículos de mala calidad.

Elijamos el lugar al cual concurramos a tomar nuestros alimentos, y aprendamos a exigir calidad. Tenemos derecho a ello.

NO OLVIDEMOS QUE SEGUN EL RIEGO DE NUESTRA SANGRE SEREMOS TORPES O INTELIGENTES.

"El Barman Práctico", es un libro preparado para la altura de nuestra civilización, poco a poco, el individuo va abriéndose paso hacia la ética; quizás no sea un trabajo para muchos; pero, eso sí, es un ejemplo para todos.



Secretaria de Redacción de "Mundo Licorista"

Buenos Aires, julio de 1950.
Año del Libertador General San Martín.

ORIGEN DEL COCKTAIL

Todos nuestros contemporáneos seguirán afirmando que el Cocktail fué inventado por una bella chica de Yorktown, allá por el año 1779, después de una riña de gallos. Claro está que sólo se conoce lo que pasó aquel día en que la muchacha le dió por mezclar 2 bebidas en la Confitería de sus padres, que era en nuestro lenguaje vulgar "Un boliche" donde había un reñidero de gallos, porque no existían aun los hipódromos, ni la quiniela u otras yerbas. Otros afirman que no fué la niña de la Posada, sino un inglés en Inglaterra, muchos años antes de descubrirse América. Pero al observar una mañana de Vigilia un cuadro de la Divina Cena, vino a mi pensamiento que no fué ni la muchacha de Yorktown, ni el inglés de Inglaterra, sino el hombre que tenía que ser el Estandarte de la Bondad y del Sacrificio: Jesús de Nazareth.

Cabe decir que quien inventó el Cocktail fué Cristo; desde entonces, todos lo imitaron agregando al vino, agua; al aguardiente, agua y a todos los tragos y brebajes, agua. Ahí tienen el cocktail que al correr de los siglos se transformó en el trago o copetín de moda. Está demás decir, que no sólo preparó el Cocktail, sino también los ingredientes.

La historia se repite. Sabía el Maestro carpintero, que por sus prédicas sus enemigos lo iban a crucificar para vengarse de las verdades que decía a su pueblo y a los gentiles, en defensa de los oprimidos, pero siempre hubo en toda época espías que fingiendo amistad entregan a su maestro, unas veces por en-

vidia, otras por dinero y otras veces por maldad; éste fué Judas Iscariote. Cuando el Maestro invitó a sentarse para la cena, encomendó a Pedro, su gran amigo, que en dos jarras trajera el vino. Con gran sorpresa de Pedro, al notar que el vino no alcanzaba para las dos jarras, llenó la vacía con agua y que junto con el pan entregó al Maestro.

Al mezclar el Maestro el vino con el agua preparó el cocktail. Al cortar el pan y repartir a los invitados preparó los ingredientes. Al brindarles la copa les dijo: "El que beba y coma de ésto no morirá".

Esto lo sabía bien el Maestro, que no sólo el alma era eterna, sino también los buenos vinos y licores.

Por eso sigo creyendo que fué Jesús el inventor del Cocktail y con la religión trajo el Cocktail. Pruebo con esto que siempre fueron sus discípulos los primeros en preparar buenos licores y bebidas aromáticas a base de yerbas. Si en el año de la Divina Cena, hubiera habido licorerías como en nuestra época, no faltaría en la mesa el delicioso Mannhattan: que se beba y no haya pena.

Teniendo siempre a mano un buen cocktail preparado con buenas bebidas por la experta mano de un buen Cocktelero- Maestro en deliciosos tragos.

Se bebe para ahogar las penas, pero las condenadas siguen persiguiendo.

EL AUTOR

1850 ∽ 1950

Año del Libertador

General San Martín

A
M
B
A

Un maestro en tu bolsillo

¿DONDE ENCONTRAR MI
MEJOR TRAGO?

ESTÁ EN TI PREPARARLO CON ESMERO

NOTA DEL AUTOR

El autor de este libro, o más bien dicho de la recopilación de fórmulas más conocidas en Cocktelería, Helados, Tapas o simplemente ingredientes, tiene el propósito de ayudar a todo principiante a salir del paso en lo que se trate de Cocktail's más en boga en nuestro medio ambiente.

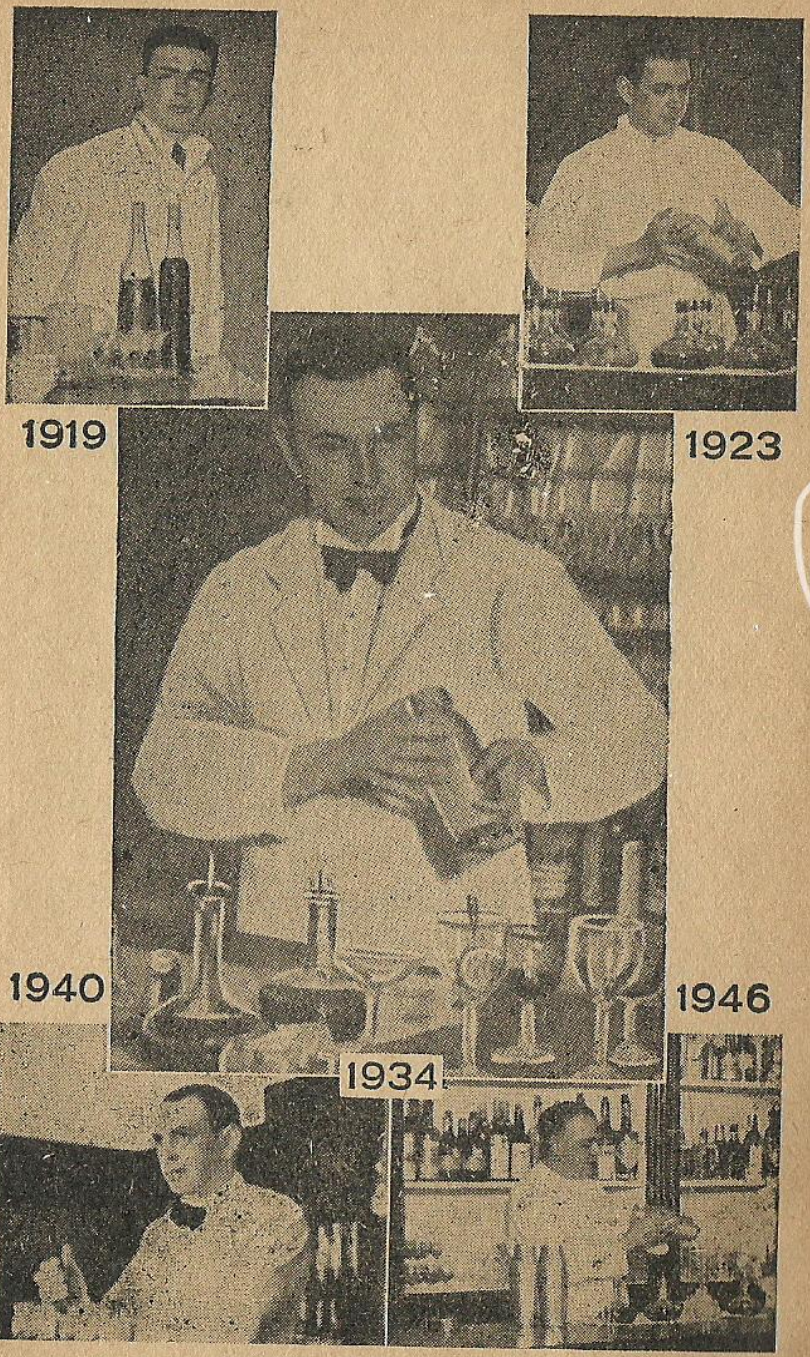
En mi primera edición que fué dedicada especialmente para principiantes de mostradores de barés; en esta segunda edición anexo.

También mi propósito de ayudar a las dueñas de casa en la manera más fácil de preparar ricos Cocktail's.

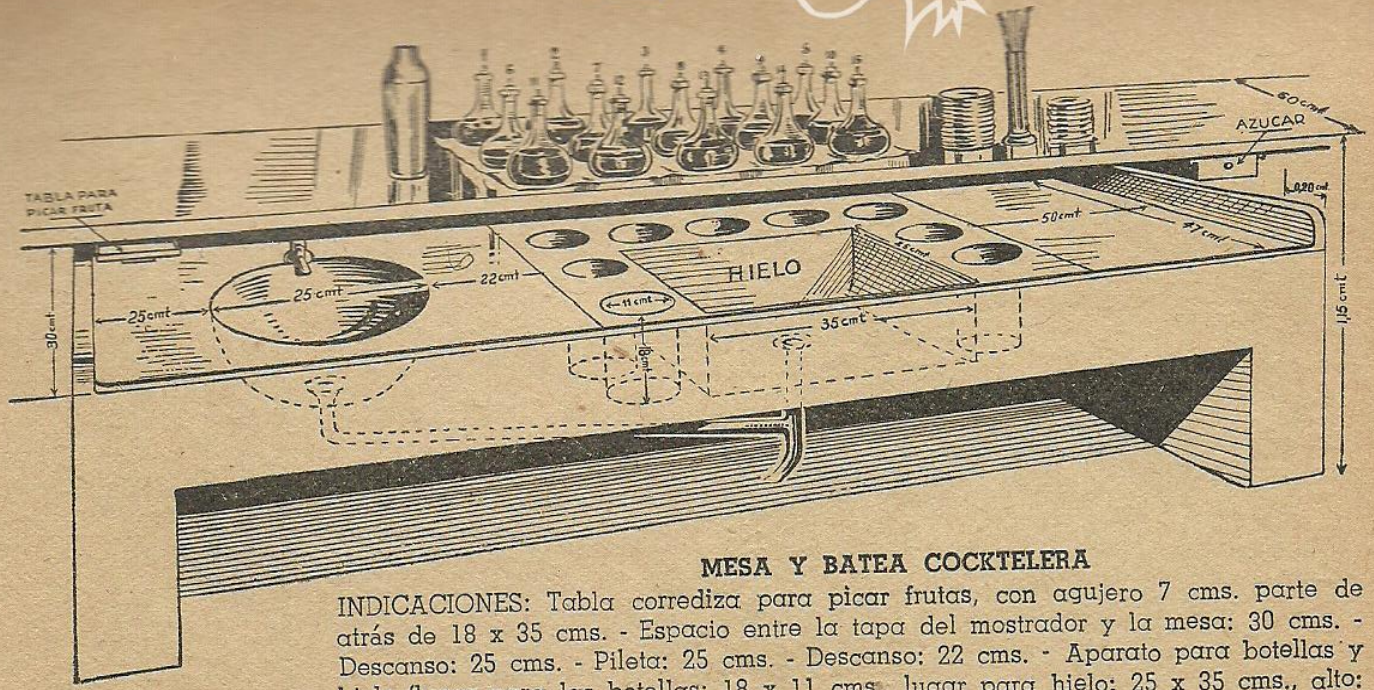
Lo mismo el profesional encontrará algo útil y al jefe de sala le servirá de guía.

Saluda a los nuevos Barman's, Colegas y Maitres.

J. C. Clavé.



JULIO CESAR CLAVE en diferentes épocas.



MESA Y BATEA COCKTELERA

INDICACIONES: Tabla corrediza para picar frutas, con agujero 7 cms. parte de atrás de 18 x 35 cms. - Espacio entre la tapa del mostrador y la mesa: 30 cms. - Descanso: 25 cms. - Pileta: 25 cms. - Descanso: 22 cms. - Aparato para botellas y hielo (lugar para las botellas: 18 x 11 cms., lugar para hielo: 25 x 35 cms., alto: 20 cms.); con tabla en el centro. Puede ser entero o en 3 partes con tres agujeros cada uno y pestañas para sujetar. - Tercer descanso: 50 x 47 cms. de fondo; saliente: 20 cms. - Cajón para azúcar: 18 x 40 cms. fondo, 8 cms. alto, con divisiones de 15 cms. para el azúcar y la parte de atrás para útiles. - Ancho tapa mostrador: 60 cms., altura: 1.15 mts.

COMODIDADES DENTRO DEL MOSTRADOR

1º Batea para hielo con pileta para agua, con desagüe. Cajones para azúcar y útiles, tablas para picar fruta, corrediza, debajo de la tapa del mostrador, con un agujero en la parte de adentro para el Vaso de batir Pic, Me, Up. etc.

BOTIQUIN

De izquierda a derecha

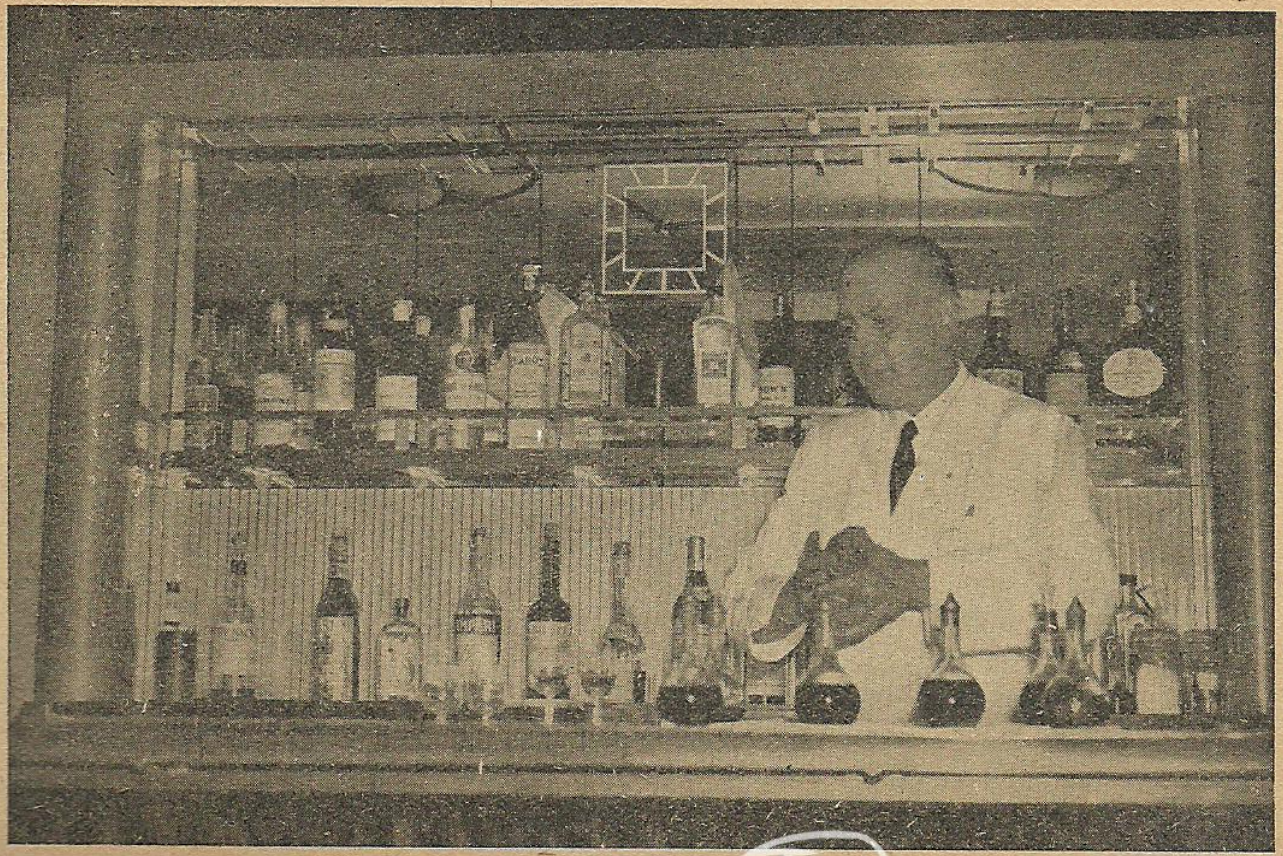
1 - Triple seco.
2 - Angostura - Bitter.
3 - Kirsch.
4 - Cherry Brandy.
5 - Chartreuse.
6 - Cognac.
7 - Granadina.
8 - Anisette.
9 - Campari Bitter.
10 - Cacao.
11 - Marrasquino.
12 - Goma (jarabe))
13 - Curaçao.
14 - Kumel.
15 - Orange, Bitter.

UTILES:

Botiquín completo: 2 cocktileras de 500 gramos c|una - 1 chica - 2 cucharas largas - Una paleta de alambre para vaso - Una paleta de metal para cocktail's, jugo, frutas, etc. . . . . .

2 caneleros - 2 mostaceros - 2 saleros - 1 embudo - 1 saca-corchos - 1 batidor de alambre - 1 abre-latas - 1 cuchillo punta - 1 cuchillo regular - 1 mortero y masa para pisar menta - 2 pinches hielo - 2 fuentes para fruta - 1 colador de alambre grueso, 18 cms. - 1 colador de alambre bien fino, para jugo de limón, etc.

Todo principiante debe recordar la numeración de sus Copas y Vasos.



Ultima foto de Julio César Clavé

BRINDIS ALREDEDOR DEL MUNDO!

La costumbre de brindar cuando se toma en compañía de otros es universal entre los hombres de todas las naciones. He aquí algunas de las expresiones equivalentes a "Salud":

CHEERIO o YOUR HEALTH
(Inglaterra, Estados Unidos)

A VOTRE SANTÉ
(Francia)

PROSIT
(Alemania y Austria)

SKOLL
(Scandinavia)

OP UW GEZONDHEID
(Holanda)

BOA SAUDE
(Portugal, Brasil)

ALLA VOSTRA SALUTE
(Italia)

POR QUE TOMA BEBIDAS ALCOHOLICAS EL HOMBRE

El de negocios, para alentarse.
El timorato, para darse valor.
El que sufre, para aliviar sus sufrimientos.
La mayoría toma por ostentación, por compromiso en la sociedad y en los negocios.
Por compañerismo entre la clase trabajadora y porque se repone y se prepara para empezar de nuevo. Pero hay que tomarlas con medida.

☆

LA BONDAD DE UN COCKTAIL no estriba solamente en la maestría con que se ejecuta, sino también en la calidad de las bebidas que se emplee.

☆

EL TURISMO:

Atento al engrandecimiento de las zonas de Turismo, el S. Gobierno, en su plan orgánico, se prepara para construir grandes Hoteles. Y seguirá siendo el engrandecimiento de sus Hoteles y Bares para Turistas en todas las zonas de la Patria, después de tres años de la primera edición de "El Barman Práctico" para principiantes de Barman sigo diciendo no sólo en en Tierra sino también en el Mar. Se precisan buenos Barman's. Los majestuosos Transatlánticos de nuestra Marina Mercante del Estado con buenos Bares, precisan personal criollo e idoneos, como en 1947 les digo: prepárese y será uno de ellos.

EL AUTOR.

Amigo principiante de Barman.

Estimado amigo:

El que por medio de estas letras te trae el conocimiento necesario, para que te inicies en este oficio lucrativo y honorable, llega hasta tu corazón, a pedido de su autor, para que escuches algunos consejos: Cuando llegues a tener un puesto junto al Barman o Jefe de Mostrador, trata siempre de ser un buen ayudante o por lo menos en el Mostrador no discuitir ni hacer preguntas fuera del desenvolvimiento del Mostrador, advirtiéndote que muchos Barman's no siempre están dispuestos a dar sus fórmulas, así que con el tiempo se consigue más que molestando muchas veces. Cuando sepas algo sé un buen amigo, y haz tu trabajo con cariño y al mismo tiempo con respeto, te ganarás la confianza de tu Jefe. Acuérdate que la práctica es lo primero que tienes que conseguir; ya cuando seas un buen 2do. Barman y sepas tanto como tu Jefe, no dejes que la envidia llegue a tu corazón y no pienses quedarte en el puesto de tu Jefe con malos manejos. Acuérdate que quien siembra zizañas recoje espinas y aquél que te ayudó no merece ingratitud. Sé prudente y en la duda abstente.

Antes de llegar al Mostrador podrás sin mucho esfuerzo, practicar Cafetería, Sanwicherías, Saladitas, preparación copas helados, fabricación, es decir no tener pereza para aprender y trabajar.

No dejes nunca que te observen por la hi-

giene, tanto de tu persona como del mostrador que te toque actuar.

Cuida el Capital que te entregan, y hazle rendir lo más posible.

Si un cliente te pide un determinado trago y si éste está en tu respectivo repertorio hazlo bien y que tu Cocktail salga justo. No tires nunca el resto, en el mostrador o en la batea; acuérdate que tu empleador te tiene que pagar tu sueldo, y aquello que tiras es dinero. Pues el Trabajo y el Capital tienen que marchar juntos.

No tienes obligación a hacer un cocktail Don Alberto, por ejemplo, pues éste es un trago que otro Barman le puso en homenaje a un amigo Cliente, pero sí preguntarle al mozo o si está en tu Mostrador, qué base tiene y prepararlo con esmero.

Te vuelvo a decir mi buen amigo que sólo conmigo no saldrás siendo un Barman completo de inmediato. Practica al mismo tiempo que me estudias.

Acepto hasta que me corrijas, pero antes que esto suceda tienes que saber qué gusto tiene tal bebida, por ejemplo Vermouth Italiano, Francés, London Dry Gin, Ginebra Holandesa, Cognac. Whisky Americano, Escocés, Fernet, Aperital, Dubonnet, Amer Picón, Jerez Quina, Ferro Quina, Casis, Jerez, Oporto, Manzanillas, Málaga, Champagnes Franceses, Licores (Holandeses. Españoles e Italianos), etc.

Saber distinguir uno y otro similar.

Cuando llegues a compenetrarte en ésto empezarás a comprender que ya te estás preparando y serás un Cocktelero. Si te digo amigo mío, que un determinado nombre no está en mi abecedario, no es culpa mía, sino del tiempo que pase desde mi impresión a tu alcance

Antes de creerte Barman pondrás todo tu empeño para llegar a ser un hombre útil, para ti mismo y el empleador que precise de tus servicios.

Cuando tengas la suerte de saber bien esto, podrás llamarte "soy un Barman completo".

Deseándote el mejor de los éxitos, hasta cada momento.

El Barman Práctico.

☆

CONSEJOS

Todo principiante debe saber que en los Bitters, por su composición amarga y aromática, no hay que olvidarse de tener cuidado al tomar el gotero, en principal el Bitter Angostura que es el Bitter más útil para preparar un buen cocktail; por ejemplo: El Manhattan, etc.

Tanto en los Batidos como en los revueltos es necesario recordar que el hielo es agua y si se bate más de lo necesario lo mismo los revueltos le resultará un cocktail aguado y sin sabor.

LA MISION DEL BARMAN EN UN MOSTRADOR

Presentarse correctamente vestido y exigir que sus ayudantes estén en idéntica forma.

Hacer guardar disciplina y atención hacia los compañeros mozos y empleados de administración.

Enseñar al que no sabe lo que esté a su cargo, y hacerlo con cariño. Cuidar el aseo del mostrador, heladeras, bateas y completar la existencia de mercaderías en el Mostrador, por la mañana. Preparar mezclas de Cubano, frutas ingredientes que se puedan guardar en la heladera, ensaladas, etc. y tener listo para la hora de trabajo. Cargar la cervecera y hacerla higienizar por lo menos una vez por semana.

Cuidar que funcionen bien los accesorios de la misma y que no se pierda el gas, pues cada tubo alcanza para 900 a 1.000 litros de cerveza, aproximadamente.

No dejar golpear con masas ni pinchos el hielo sobre la serpentina. Es preferible tener los barriles cerca de la cervecera y si fuera posible en lugar fresco.

Durante las horas de trabajo el Barman no fumará en el Mostrador. Evite estar tomando copas con los clientes. Esté a tiempo a su trabajo, su compañero lo espera.

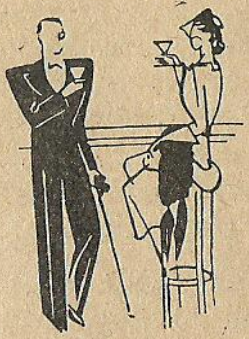
Sea cortés y afable en todos los tiempos.

Tenga cuidado con el acostumbrado vivo de Mostrador, **"Gorrero".**

Cuide que sus vasos y copas estén siempre secos y dejar que el Cliente se sirva dejando a mano las botellas y el sifón junto al vaso.

No dar ingredientes o tapas que parezcan viejas.

El éxito que puede alcanzar un Barman está al alcance de su capacidad; que tenga cariño y amor por el trabajo que desempeña.



Señor Barman.
Estimado Colega:

Después de mi nota, poco tengo que decirte. Si algo útil encuentras, aprovéchalo, dejando a tu criterio el ejecutarlo con acierto

Al poner en venta esta nuevo edición llevo el propósito de difundir más la Cocktelería entre las familias y animar a los principiantes de mostrador en el arte de preparar buenos Cocktail's.

EL AUTOR.

MANERA DE PREPARAR LOS COCKTAIL'S

☆

Sin destruir su origen, podrá cualquier persona del ramo gastronómico prepararlo sin titubear.

Primero en toda fórmula tiene que ponerse los licores por gotas o chorros del Botiquín,, hasta cuando diga Vermouth, Jeréz, Gin, estos 3 últimos son parte, por ejemplo: gotas del primero, chorros del segundo, parte de Vermouth, parte del Jeréz, parte de Gin, parte Cognac.

Cuando dice BATIDO, ha terminado. En pocos Cocktail batidos lleva fruta. Los revueltos, generalmente llevan frutas. Se debe adornar con rebanadas de ananá y naranjas, cerezas, guindas, higos confitados y kinotos, cuando dice fruta y hielo, como en los Cobbler, etc.

En las Sección Familias encontrará Vd. las fórmulas con las cantidades indicadas.

PRESUPUESTOS
PROPAGANDA

El

toque mágico

para su copetín!

Hiram

WALKER'S GIN

LONDON DRY

ARGENTINA:

Cointreau - Marrasquino - Vermouth dulce - Dry Gin - Hesperidina - Revuelto - Copa Nº 9.

ARGENTINO:

Cherry Brandy - Hesperidina - Vermouth dulce - Dubonnet - Batido - Copa Nº 12.

AVENIDA:

Chartreuse - Cointreau - Dry Gin - Revuelto - termínese con Champagne - Copa Nº 4.

AVIADOR:

Marrasquino - Angostura bitter - Oporto - Vermouth (dulce) Batido - Copa Nº 14.

AMERICANO:

Campari - Vermouth (dulce) Batido - agréguese una cascarita exprimida de naranja - Soda (sifón) - Vaso Nº 5.

A MORNING SMILE:

Yema huevo - Azúcar - Dry Gin - Leche fría - Batido - Soda Vaso Nº 4.

AURORA:

Mandarina (jugo) - Azúcar - Clara de huevo - - Granadina Anissete - Vermouth (seco) - Cognac - Batido - Copa Nº 9.

ANGEL'S TIT:

Ananá jugo colado - Azúcar - Clara huevo - Granadina - Dry Gin - Batido - Copa Nº 7 Guinda en el borde con azúcar.

ABSINTHE:

Orange bitter - Dry Gin - Anissette - Batido - - Copa Nº 4.

ALEXANDRIA:

Cacao - Azúcar - Crema de leche - Batido - Dry Gin - Batido - Copa Nº 6.

ARGENTINA COOLER:

Crema Menta verde - Cacao - Termínese con Ginger Ale - Vaso Nº 2.

ASCOT:

Orange - Granadina - Cognac - Jerez - Whisky Americano - Hielo picado - Dentro Copa Nº 10 - Pajitas.

ALMAFUERTE (Pousse Café):

Yema huevo - Benedictine - Charteaux - Copa Nº 13.

ARCO IRIS (Pousse Café):

Frambuesa - Cacao - Pipermint - Anissete - Chartreuse - Cognac - Kirsch - Copa Licor.

ANGEL'S KISS:

Anissette - Cacao - Azúcar - Crema leche - Coñac - Batido - Copa Nº 10.

ANANA FIZZ

1 Chs. limón (jugo), 25 Grs. ananá (jugo) ½ cucharadita de azúcar - Batido - Agréguese 50 Grs. Dry Gin, y vuelto a batir. Vaso Nº 5. Termínese con soda (sifón).

AMER PICON

1 Chs. granadina (jarabe) 70 grs. Amer Picón - Hielo - Soda (sifón) - Vaso Nº 5.

✶

VILLA TONIC

ELEMENTO INDISPENSABLE PARA EL BARMAN

TIO PACO

alma del más delicioso copetín

DISTRIBUIDORES
TERMAS VILLAVICENCIO S. A.

AMERICAN BEAUTY:

Naranja jugo - Azúcar - Cognac - Vermouth (seco) - Pipermint verde - Oporto - En vaso Nº 1 - Hielo - cepillado - Liviano - Adórnese con frutas estación - Ramita menta fresca.

AMAZONA:

Frutilla jugo - Limón jugo - Azúcar - Jerez - Dry Gin - Batido - termínese con Champagne - Copa Nº 6.

ARAUCANO:

Abrico - Chartreuse - Jerez - Cognac - Revuelto - Copa Nº 6.

AUTOMOVIL CLUB:

Ananá jugo - Limón jugo - Azúcar - Cognac - Batido - Termínese con Champagne - Copa Nº 5.

ALASKA:

Cherry Brandi - Dry Gin - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa Nº 13.

AMOR BRUJO:

Parta un ananá chico en dos, quítese la pulpa con un cuchillo de pomelo sin destruir la corteza. En copa Nº 12, Hielo cepillado y las cortezas del ananá - El jugo del ananá colado - Limón jugo - Azúcar - Cognac - Batido - Pajitas.

ALMIRANTE.

Gran Cruz - Angostura - Dry Gin - Termínese con champagne - Adórnese con ananá y frutas de estación - Copa Nº 6.

BELGRANO:

Cointreau - Ananá jugo - Azúcar - Terminar con Champagne - Revuelto - Copa Nº 14.

BRONX:

Naranja jugo - Dry Gin - Vermouth (dulce) o Vermouth (seco) - Batido - Copa Nº 11.

BAMBU:

Curaçao - Marrasquino - Vermouth (dulce) - Jerez - Revuelto - Copa Nº 4.

BLERIOT:

Ananá jugo - Azúcar - Vermouth (seco) - Dry Gin - Termínese con Champagne - Copa Nº 5.

BIARRITZ:

Kirsch - Granadina - Marrasquino - Batido - Termínese con Champagne - Copa Nº 5.

BOSTON:

Gran Cruz - Jerez - Revuelto - Termínese con Champagne - Copa Nº 6.

BIBLIA:

Yema huevo - Azúcar - Granadina - Cognac - Oporto - Batido - Copa Nº 12.

BRAIN DUSTIN:

Limón jugo - Azúcar - Anissette - Jerez - Vermouth (dulce) - Batido - Copa Nº 7.

BOULOGNE SUR MER:

3 Chs. Granadina - 2 Chs. Cognac - 15 Grs. Jerez - 60 Grs. Vermouth Francés. Batido Copa Nº 10. Trocitos fruta de estación.

BUFALO BILL:
Limón jugo - Cognac - Ginger Ale - Hielo - Pajitas - Vaso Nº 2.

BOOMERANEY:
Lima jugo - Azúcar - Anissette - Rhum - Ver mouth (seco) - Whisky - Batido - Copa Nº 6.

BRANDY ROSSE:
Limón jugo - Granadina - Kirsch - Cognac - Batido - Copa Nº 9.

BACARDI:
Limón jugo - Cointreau - Azúcar - Ron - Batido - Copa Nº 9.

BUTTERFLAY:
Mandarina jugo - Durazno jugo - Limón jugo - Granadina - Batido - Termínese con Sidra - Copa Nº 10.

BRANDY CRUSTA:
Limón jugo - Azúcar - Angostura - Marrasquino - Cogñac - Batido - Córtese la corteza en espiral de un buen limón, colóquese en la copa - Batido - Copa Nº 7.

BRANDY:
Angostura - Curaçao - Cogñac - Batido - Exprímese una cascarita limón o naranja - Copa Nº 14.

BRANDY FIZZ:
Limón jugo - Azúcar - Cogñac - Batido - Soda - Vaso Nº 5.

BRANDY SOUR:
Limón jugo - Azúcar - Cogñac - Batido - Cornase con vino tinto - Copa Nº 1.

BRANDY FLIPP:
Yema huevo - Azúcar - Cogñac - Batido - Canela molida - Vaso Nº 5.

BRANDY JULEPP:
Menta fresca pisada - Azúcar - Cogñac - Fruta - Hielo - Ramita de menta - Azúcar - Pajitas - Batido y colado - Vaso Nº 4.

BLANQUITA:
Ananá jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido colado - Termínese con Champagne - Copa Nº 6.

BROADWAY:
Cogñac - Angostura - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Revuelto - Copa Nº 14.

BANDERA:
Ananá jugo - Cacao - Cogñac - Termínese con Champagne - Copa Nº 12.

BRIGADIER:
Benedictine - Cointreau - Jerez - Whisky Americano - Batido - Copa Nº 11.

BATIDO VERMOUTH:
Curaçao - Angostura - Vermouth (dulce) - Batido - Copa Nº 5.

BUCKINGHAM:
..Angostura - Azúcar - Lima jugo - Hesperidina - Whisky - Batido - Copa Nº 13.

BASCONIA:
Clara de huevo - Azúcar - Limón jugo - Hesperidina - Whisky - Batido - Copa Nº 6.

BAGLEY:
Campari - Cascarita limón - Hesperidina - Batido - Copa Nº ó.

BALTIMORE:

Ananá jugo colado - Granadina - Cogñac - Batido - Termínese con Champagne - Copa Nº 10.

BALTIMORE - EGG NOGG:

Yema huevo - Azúcar - Cogñac - Rhum - Vino Madeira - Se completa con leche fría - Nuez moscada rallada - Batido - Vaso Nº 4.

BATIDO DE FERNET:

¼ parte de Fernet - ¾ partes de Vermouth - Batido - Copa Nº 8.

BRASIL:

Ananá jugo - Limón jugo - Azúcar - Paratí Caña - Batido , trocitos de ananá - Adórnese - Pajitas - Vaso Nº 5.

BAVAROI:

Yema de huevo - Batido - Azúcar - Chocolate caliente - Vaso Nº 4.

PARA RECORDAR

En todo Cocktail's que lleve azúcar, jugos de fruta, huevo, por ejemplo Fizz - Flipp - Sour, etc., se debe batir, revolver antes de agregar bebidas alcohólicas, Gin - Cogñac - Oporto, etcétera.

COCKTAIL:

Son todos los tragos que por su concentración se preparan en vasos o copas pequeños, por ejemplo Cocktail - Vermouth - San Martín - Manhattan, etc.

CORONEL:

Huevos dos - Miel - Cogñac - Batido a mano - Yema y clara aparte - Termínese con Champagne - Copa Nº 12.

COLON:

Angostura - Cogñac - Chartreuse - Revuelto - Termínese con Champagne - Copa Nº 6.

CORAZON DE INDIO:

Cacao - Cogñac Rhum - Whisky - Dry Gin - Cortecita limón exprimido - Revuelto - Copa Nº 4.

COVADONGA:

Clara huevo - Limón jugo - Granadina - Dry Gin - Hesperidina - Batido - Copa Nº 10.

CLOVER CLUB:

Clara huevo - Limón jugo - Granadina - Dry Gin - Batido - Copa Nº 6.

CLOVER LIZ:

Clara de huevo - Chartreuse - Limón jugo - Azúcar - Vermouth Francés - Hesperidina - Batido - Copa Nº 5.

CAÑITA:

Jerez - Champagne - Revuelto - Vaso Cañita

CAÑITA ½:

Jerez - Champagne - Vaso de ½ Cañita - Revuelto.

CUBANO:

Base, (Cubano) - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa Nº 7.

CUBANO (SECO):

Base (Cubano) - Dry Gin - Vermouth (seco) - Revuelto - Copa Nº 8.

CAMPEON:

Granadina - Vermouth (dulce) - Jerez - Kola Cocktail - Batido - Copa - Nº 8.

CARNAVAL:

Chartreuse - Marrasquino - Cherry Brandy - Vermouth (dulce) - Batido - Copa Nº 3.

CUBA LIBRE:

Limón rodaja - Rhum - Coca-Cola - Pajitas - Hielo - Vaso Nº 4.

CORONACION:

Naranja jugo - Marrasquino - Vermouth (seco) - Jerez - Batido - Corónese con azúcar el borde - Copa Nº 5.

CAMPO LINDO:

Cacao - Granadina - ananá jugo - Dry Gin - Jeréz - Batido - Copa Nº 11.

COCO FIZZ:

Coco jugo fresco - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda - Vaso Nº 5.

CHAMBERI:

Ananá jugo - Guindado - Dry Gin - Batido - Copa Nº 5, adórnese con ananá.

CORSARIA (POUSSE CAFE):

Cacao - Cherry Brandy - Crema Chantillí, que flote - Copa Nº 13.

CANDIAL:
Yema huevo - Azúcar - Leche caliente - Canela molida - Batido - Vaso Nº 4.

CHAMPAGNE COBBLER:
Jarabe Azúcar - Hielo - Fruta - Rebanadas de ananá - Naranja - Termínese con Champagne - Vaso Nº 5.

COW BOY:
Chartreuse - Marrasquino - Whisky Americano - Copa Nº 13.

COGOTTE:
En Vaso Nº 4 una cáscara de limón en espiral - Hielo - 1 a 2 terrones de azúcar - Cognac - Termínese con Ginger Ale - Pajitas y cuchara.

CALIFA:
Naranja jugo - Granadina - Apricot Brandy - Whisky - Batido - Copa Nº 5.

COLA DE MONO:
Goma - Pisco - Leche hervida con canela en rama - Vaso Nº 2.

CHAMPAGNE:
Cognac - Angostura - Revuelto - Termínese con Champagne - Copa Nº 12.

CHARLES:
Angostura - Bitter - Vermouth (dulce) - Cognac - Revuelto - Copa Nº 4 .

CHANGHAI:
Limón jugo - Abrico Brandy - Dry Gin - Batido - Copa Nº 10.

CHRISTMAN'S - PUNCH (Ponche Navidad)

En una ponchera, poner varias rodajas ananás, limones, naranjas, Benedictine a gusto, angostura gotas, azúcar, revolver - poca soda - hielo, agréguese Cogñac - Whisky - Rhum - Dejar un momento; al servir se agrega el Champagne - Copa Nº 12.

BASE DE CUBANO:

De una botella de Gin quítese 250 gramos Agréguese 50 gramos Kirsch - 50 Chartreaux - 50 gramos Marrasquino - 25 gramos Kümmel - 75 gramos Jarabe ananá - Mézclese bien en la botella.

CUBANO:

Para preparar cantidad:

Kirsch 2 botellas - Chartreaux 2 botellas - Marrasquino 2 botellas - Kümmel 1 botella - Jarabe ananás 3 botellas - Mezclar bien.

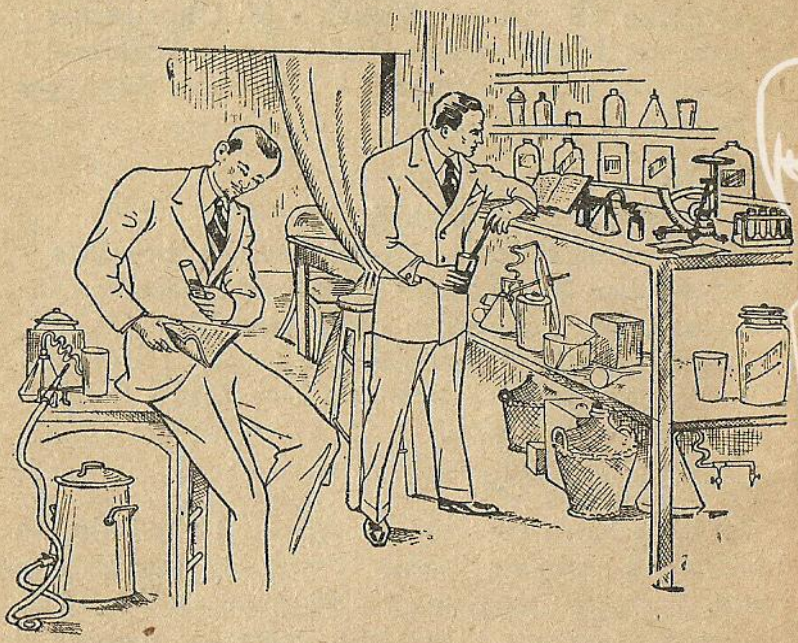
..1 litro mezcla - Vermouth (dulce) 3 botellas - Vermouth (seco) 3 botellas Dry Gin - 3 botellas Hielo - Revuelto.

CUP. O CLERICOT:

En una jarra de Cup. póngase 1 naranja en rodajas, 3 rodajas limón, 3 rodajas ananá natural, 2 duraznos natural, 50 gramos Frutillas, 50 gramos uvas, 1 banana cortada, azúcar a gusto, hielo en trocitos, 50 gramos licor a gusto, cogñac, curaçao, beneditino, str. vino blanco o tinto. Se puede agregar soda.

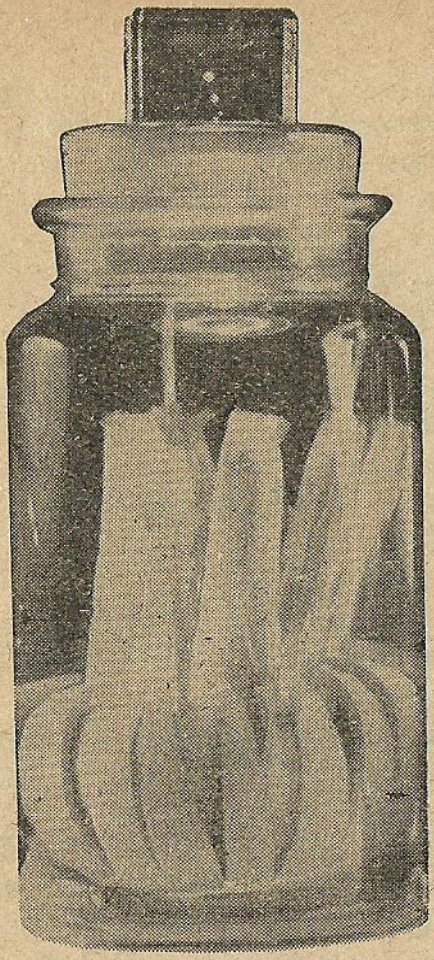
COCKTAIL KOLA

ZAPICAN



Los científicos que estudiaron esta fruta, clasificaron la misma de primer rango entre los tónicos. Acciona tan seguramente y más rápido que la quinina. Se recomienda para los estados de surmenage.

INDUSTRIA ARGENTINA



CELERI:

En un frasco de tapa esmerilada de 1 litro se pone el tronco de un apio blanco previamente limpio y a una naranja cortada como flor, se le quita la pulpa, se colocará dentro del frasco agregando 4 clavos de olor y una ramita de Canela, 900 gramos de Whisky Americano Rye; dejar unos días en maceración. Este Ponche es muy preferido por los Andinistas cuando descienden de la montaña. Se sirve en Vaso, solo o con agua caliente.

DE MARIA:

Granadina - Vermouth (dulce) - Aperital - Batido - Copa Nº 9.

DEMETRIO:

Cointreau - Vermouth (dulce) - Aperital - Batido - Copa Nº 14.

DRY MARTINI:

Orange - Bitter - Vermouth (seco) - Dry Gin - Aceituna - Revuelto - Copa Nº 3 - Exprimir cascarita limón.

DAIQUIRI:

Cointreau - Limón jugo - Rhum - Batido - Copa Nº 9.

DAMA BLANCA:

Cogñac - Limón jugo - Cointreau - Dry Gin - Batido - Copa Nº 5.

D. O. M.:

Angostura - Benedictine - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa Nº 14.

DERBY:

Angostura - Goma - Dry Gin - Cáscara limón - Ramita menta - Batido - Copa Nº 13.

DETECTIVE:

Cointreau - Chartreuse - Dubonnet - Jerez - - Batido - Copa Nº 9.

DIZZI SOUR:

Limón jugo - Benedictine - Azúcar - Batido - Agréguese Pisco Americano, Whisky - Copa 6 - Rebanada ananá - Corónese con Rhum - Pajitas.

DOBLE V:

35 grs. - Doble V - 50 grs. Vermouth dulce. Exprímese cascaritas de limón. Revuelto - Copa Nº 13.

ESPERANZA:

10 grs. ananá jugo, 2 chs. Granadina, 2 chs. cogñac, 30 grs. vermouth seco:. 25 grs. Dry Gin. - Batido - Copa Nº 13.

ESPLENDIDO:

Chartreaux - Vermouth (seco- - Sidra - Revuelto - Copa Nº 12.

EGG MILK PUNCH:

Huevo uno - Azúcar vainillada - Cogñac - Rhum - Leche fría - Batido - Canela molida - Nuez moscada - Vaso Nº 3.

ESMERALDA:

Curaçao - Chartreuse - Pipermint - Dry Gin - Hesperidina - Batido - Copa Nº 9.

EMBASSY:

Cacao - Oranje bitter - Rom - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa Nº 4.

EGG-NOGG:

Huevo entero - Azúcar - Rhum - Cogñac - Batido - Agréguese leche fría - Vaso Nº 2.

EGG-NOGG (Caliente):

Cambie por leche caliente - Vaso Nº 2.

FONDO MOSTRADOR:

En una botella de litro:
150 gramos Chartreaux.
200 gramos Cogñac.
50 gramos Benedictine.
100 gramos Kirsch.
500 gramos Granadina.
Para preparar cocktail's de frutas, etc.

FASCINATOR:
2 chs. crema menta
3 chs Pernod Fils
25 grs. Vermouth seco
50 grs. Dry Gin
Batido Copa Nº 9

FLORIDA (dulce):
Naranjas jugo - Apricot Brandy - Granadina - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Batido - Copa Nº 10.

FLORIDA: (seco):
Agréguese limón jugo (gotas) - Vermouth (seco) - Igual copa Nº 10.

FERROCARRIL:
Granadina - Marrasquino - Pineral - Vermouth (dulce) o (seco) - Batido - Copa Nº 8.

FLYIN FISCH:
Angostura - Dry Gin - Vermouth (dulce) - Vermouth (seco) - Whisky - Batido - Copa Nº 5.

FOR THE TROPIES:
Naranjas jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Adórnese con rebanadas de naranjas - Soda - Vaso Nº 1.

FLAMENCA:
Jugo frutas - Málaga - Batido - Termínese con Champagne - Copa Nº 6.

FERNET BRANCA "ALEGRESE"
Curaçao - Rebanadas de naranjas - Fernet Branca - Carpano - Ginebra - Batido. Copa Nº 14

FERNET BRANCA "ALPINO"
Limón, jugo - Granadina - Cubana (caña) - Fernet Branca - Batido - Copa Nº 8.

GRAN MUNDO:
Apricot Brandy - Whisky - Vermouth (dulce) - Oporto añejo - Batido - Copa Nº 10.

GUARDIA VIEJA:
Jerez - Revuelto - Termínese con Champagne - Vaso Nº 5.

GOLD FIZZ:
Yema huevo - Azúcar - Limón jugo - Batido - Agréguese Dry Gin - Vaso Nº 5.

GIN FIZZ
Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Vaso Nº 5 - Trocito hielo - Soda, aparte.

GIN DAISY:
Limón jugo - Frambuesa jarabe - Marrasquino - Dry Gin - Batido - Copa Nº 5 - Ramita de menta - Pajitas.

GIN RICHEY:
Limón jugo - Dry Gin - Trocitos hielo - Soda - Pajitas - Revuelto - Vaso Nº 5.

GIN PING:
Angostura - Dry Gin - Agua - Vaso Nº 3.

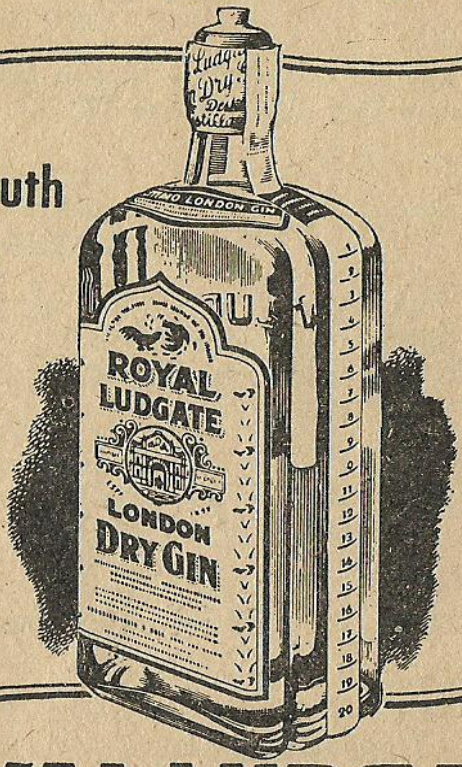
GIN COCKTAIL:
Angostura - Curaçao - Dry Gin - Batido - Copa Nº 9 - Cascarita limón.

GIN SOUR:
Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Corónese con vino - Copa Nº 3 .

GLORIA STAR:
Durazno pisado - Granadina - Jerez - Batido - Termínese con Champagne - Copa Nº 5 - Adórnese con ananá.

¿Desea *saborear* un gran copetín?

pida vermouth con ▶



ROYAL LUDGATE

GIN

(Con gotero automático)

CASA DELLEPIANE & CIA. - VENEZUELA 543 - Bs. As.

GLOTON:

Cogñac - Jerez - Termínese con Champagne - Corónese con Angostura y azúcar - Copa Nº 5

GRANADINO:

"Gran Refresco" - Frutilla jugo - Limón jugo - Durazno jugo - Ananá jugo - Naranja jugo - Jarabe de granadina, batido - Vaso Nº 0 - Trocitos de frutas y hielo - Soda - Pajitas.

GINGER ALE - HIGHBALL:

Whisky Americano - Trocitos de hielo - Cáscara limón en espiral - Ginger Ale - Vaso Nº 2.

GIN FIZZ: "JAUJA".

Famoso en Montevideo.

..En vaso fino de aperitivo: ½ limón, bien colado - 1 ¼ cucharadita de azúcar - Gotas de Cointreau - Dry Gin (50 gramos) - Revuelto y dejar reposar un momento - Al servirlo agréguese hielo rayado y soda sifón.

GRAPE FIZZ (uva):

Uvas maduras - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Trocito de hielo - Soda, sifón - Vaso Nº 1 pajitas.

GINEBRA "COCKTAIL":

Angostura - Goma - Curaçao - Ginebra - Corteza limón exprimido - Copa Nº 2.

Para todo cocktail que lleva limón con ½ limón regular exprimido es lo suficiente, en todo Fizz se debe agregar un chorrito Triple seco o Cointreau.

HISPANIA:

Cogñac - Marrasquino - Jerez - Revuelto - Copa Nº 9.

HOT MILK PUNCH:

Azúcar - Rhum - Clavo olor - Leche caliente - Nuez moscada - Vaso Nº 4 - Pajitas.

H. P.:

Ananá jugo - Kirsch - Cherry Brandy - Licor Mandarina - Whisky - Batido - Copa Nº 10.

HARLINGER:

Ananá jugo - Pippermint - Cointreau - Angostura - Ginebra - Batido Nº 5.

HOYO BRAVO:

Chartreuse - Vermouth (seco) - Jerez - Dry Gin - Revuelto - Copa Nº 4.

HORSES NECK:

Cáscara naranja en espiral - Vaso Nº 3. 2 chs. Angostura - Ginger Ale.

HIRAN WALKERS:

Jerez - Dry Gin - Revuelto - Cebollita - Copa Nº 9.

HORROR:

Pomelo jugo - Orange Bitter - Cogñac - Whisky - Vermouth (dulce) - Batido - Vaso Nº 5.

Este cocktail lo inventó uno que tiene horror cuando no bebe un buen cocktail.

INDEPENDENCIA:

Mandarina jugo - Granadina - Chartreaux - Jerez - Cogñac - Batido - Copa Nº 10.

INDIAN HEART:

Igual al corazón de Indio.

IRIS:

Ananá, jugo - Granadina - Curaçao - Dry Gin - Herperidina - Batido - Copa Nº 10.

IMPERIAL OPAL:

Pernod Fils, agua, batido en copa Nº 13 hasta la mitad, agregarse Granadina y Pipermint verde separado.

ICE CREAM SODA:

Vaso Nº 3 - 1 Helado de crema - Jarabe al gusto - Soda, pajitas, cuchara refresco.

IRISH (Cocktail)

2 chs. Pernod Fils 2 chs. Triple seco
1 chorro Angostura Bitter 50 grs. Whisky
Revuelto copa Nº 9

•

JOCKEY CLUB:

Cogñac - Cointreau - Dry Gin - Dubonnet - Revuelto - Nº 4.

JEAN D'ARC:

Limón jugo - Azúcar - Cogñac - Batido - Termínese con Champagne - Copa Nº 10.

JUDITH:

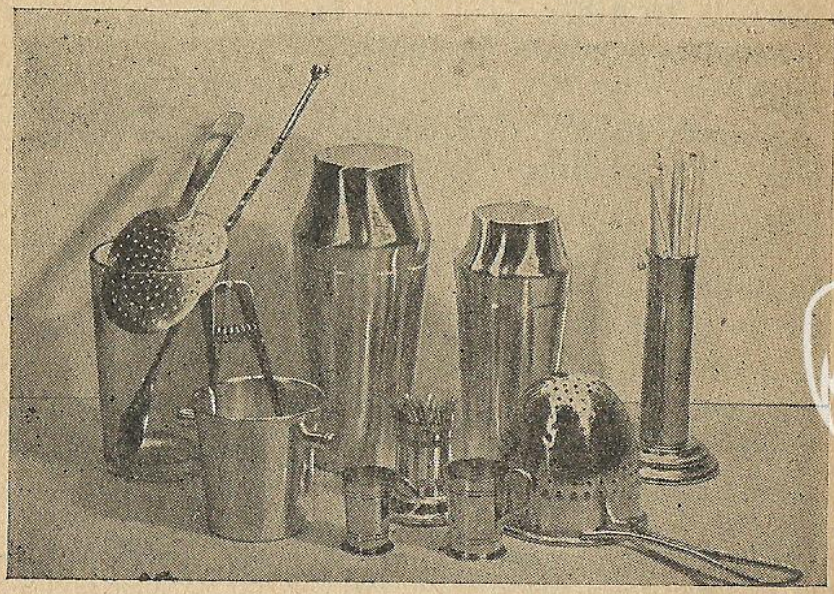
Ananá, jugo - Cogñac - Azúcar - Cointreau - Batido - Agréguese Champagne - Copa Nº 6.

JHON COLLIN'S:

Limón jugo - Azúcar (terrón) - Angostura - Dry Gin - Hielo - Soda - Sifón - Pajitas - Vaso Nº 3.

BESOZZI & GARCIA

ORFEBRERIA



Todo lo indispensable para un Barman.

Platina para Bares
Restaurantes, Confiterías y Hoteles

Artículos para Regalos y Cubiertos

Reproducción "SHEFFIELD PLATE"

Escritorio y Fábrica

NAZCA 774-76 **T. E. 67-9139**

Exposición y Venta

MAIPU 705 **T. E. 32-4348**

Buenos Aires

JAPONESE:
Horchata - Frambuesa - Vermouth - (dulce) - Whisky - Batido - Copa Nº 11.

JAUJA:
Rhum - Vermouth (dulce) - Jerez - Revuelto - Copa Nº 9.

JOCKEY CLUB PUNCH:
Té caliente - Limón (rodaja) - Azúcar en terrones - Rhum - Quemado - Vaso Nº 5.

JUGO DE FRUTAS COCKTAIL'S:
..Una lata de duraznos.
Una lata de peras.
Un litro naranjas.
Un litro jugo de uva.
Dos bananas.
¼ kilo frutillas.
Limón exprimido.
Jarabe Granadina (colado).

JUNGUEÑO:
Naranja jugo - Azúcar - Pisco - Batido - Copa Nº 11.

KOLA:
Granadina - Kola "Cocktail" - Batido - Copa Nº 11.

KISS ME QUICH:
Clara de huevos - Anissette - Granadina - Angostura - Jerez - Cogñac - Batido - Copa Nº 6.

KISS OF LOWE:
Clara de huevo - Azúcar - Curaçao - Anissette - Vermouth (seco) - Dry Gin - Batido - Copa Nº 5.

SOUR:

Son todos los cocktail's que llevan limón - Azúcar - Dry Gin - Whisky - Rhum, etc., son batidos y se coronan con vino liviano.

FLIPP:

Con aquellos que llevan yema de huevo - Azúcar - Oporto - Jerez - Cogñac - Rhum, etc. Batidos, espolvorear con canela.

COBLER'S:

Son todos los tragos que en Vaso Nº 1 se preparan así: fruta picada, hielo, azúcar o goma, cogñac, jerez vermouth, etc. Batido, terminado, adórnanse con ananá rodaja y naranjas, Pajitas, oporto, como corona.

PUNCH:

Son todos los que en vaso Nº 5 se preparan calientes, con té fuerte, agua, rebanadas de limón, con 4 clavos olor, 1 ramito canela, en rama, Rhum - Cogñac, licores, etc. Generalmente se queman con una cucharita y un terrón de azúcar, con un poquito de alcohol puro.

CUPS O CLERICOT:

Son aquellos que en una jarra de Clericot se preparan con fruta delgada en trozos regulares, naranja, ananá, limón, frutas de estación, licores a gusto, vinos finos, Generalmente no llevan soda, suele pedirse aparte.

GIN FIZZ:

Son los que llevan jugo frutas, azúcar, Gin, Wihsky, Cogñac, Bacardi, etc., batidos y soda sifón - Vaso Nº 5.

LIBERTADOR:

Apricot Brandy - Jerez - Termínese con Champagne - Copa Nº 12.

LLOYD GEORGE:

Cogñac - Jerez - Revuelto - Termínese con Champagne - Copa Nº 6.

LOUIS FIZZ: Limón jugo - Clara huevo - Azúcar - Granadina - Kerman - Leche cruda - Batido - Soda - Vaso Nº 4.

LAFAYETTE FLIPP:

Yema huevo - Chartreuse - Curaçao - Azúcar - Whisky Americano - Batido - Vaso Nº 4.

LA MAS EXCELSA:

Anamá jugo colado - Cherry Brandy - Granadina - Cognac - Jerez - Batido - Copa Nº 8, coronada con azúcar.

LUIS XV:

Yema de huevo - Azúcar - Cacao - Benedictine - Jerez - Batido -Copa Nº 8.

LOS ANGELES:

Naranja jugo - Kirsch - Granadina - Vermouth (dulce) - Batido - Copa Nº 10.

LADIE'S COCKTAIL:

2 chs. Angostura Bitter
3 chs. goma jarabe
3 chs. Pernod Fils
50 grs. Whisky Old Smuggler
Batido copa Nº 4

MITRE:

Curaçao - Dry Gin - Francés - Hesperidina - Revuelto - Copa Nº 4.

MANHATTAN:

Curaçao - Angostura - Vermouth dulce, Wisky Americano - Cascarita de Limón - Revuelto - Copa Nº 1.

MONT CARLO:

Marrasquino - Angostura - Dry Gin - Dubonnet - Revuelto - Copa Nº 14.

MARTINI "COCKTAIL":

Angostura - Curaçao - Vermouth (dulce) - Batido - Copa Nº 11.

MAIDEN-S BLUSH:

Jugo de limón (gotas) - Granadina - Anisette - Dry Gin - Termínese con Champagne - Copa

MORNING GLORY FIZZ:

Clara huevo - Azúcar - Limón jugo - Anissette - Whisky - Batido - Vaso Nº 3 - Soda - Pajitas.

MILLON DE DOLLAR:

Clara huevo - Granadina - Ananá jugo - Limón jugo - Dry Gin- Batido Nº 11.

MARY PICKFORD:

Granadina - Ananá jugo - Rhum - Batido - Copa Nº 9.

MINT JULEPP:

Menta fresca pisada - Azúcar - Whisky Americano - Fruta estación - Trocitos hielo - Ramita menta - Oporto - Pajitas - Espolvorear con azúcar - Batido - Vaso Nº 4.

MARINA MERCANTE:

Clara huevo - Ananá jugo colado - Azúcar - Apricot Brandy - Granadina - Cogñac - Batido - Copa Nº 5.

MAIPU:

Kirsch - Granadina - Pisco - Revuelto - Copa Nº 13.

MONTERREY:

Cherry Brandy - Cogñac - Jerez - Vermouth (seco) - Copa Nº 4.

MILK PUNCH:

Leche fría - Azúcar - Hielo - Batido - Agregar Rhum - Cogñac - Vaso Nº 3.

MINT HIGH-BALL:

Limón jugo, poco, menta verde, hielo moldeado en Copa Nº 1 - Vaso Nº 2 - Ginger Ale - Pajitas.

MORNING'S MORNING:

Clara huevo - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Leche cruda - Soda - Vaso Nº 3.

MODERNISTA:

Angostura - Chartreaux - Cognac - Jerez - Re-Revuelto - Copa Nº 13.

MARSEILLASE:

Marrasquino - Cassis - Cognac - Vermouth - (seco) Revuelto, Copa Nº 3.

MY BRACER:

Huevo (uno) azúcar (batido) Angostura - Cogñac - Termínese con Ginger Ale - Vaso Nº 2.

CRUSTAS COCKTAIL:

Se corta la parte de una naranja buena se quita la pulpa y con el jugo se prepara el cocktail, pajitas, etc., también se utiliza la corteza en espiral.

RICKEY (Gin):

Rickey Whisky - Rickey Rhum - Rickey Brandy - Rickey Rom Baccardi.

Son todos los Cocktail's que en Vaso Nº 5 se preparan de la siguiente manera:

Limón (jugo) o Lima - Trocitos de hielo - Dry Gin, etc. - Se sirve con ½ botella soda con cuchara, generalmente no lleva azúcar.

TODDY:

Son todos los cocktail que en un vaso Nº 3 se preparan de la siguiente manera:

Limón 1 rebanada, 1 ó 2 terrones de azúcar. Revuélvase con una cucharita; agréguese trocitos Hielo, Dry Gin, Whisky, Baccardi, Pisco, etcétera.

En los Fizzes Flipp, Pic-Me-Up, etc., se bate primero la yema o clara y el azúcar; poco hielo y después póngase el licor: Gin, Cogñac, Oporto, etc., pues al poner todo junto el azúcar no deslíe.

HIGH-BALL:

Son todas las bebidas que llevan hielo rallado, moldeado dentro de un vaso Nº 2, con bebidas alcohólicas - Whisky - Rhun - Gin, etc. Se terminan con Ginger Ale.

COLLINS:

Son aquellos que en Vaso Nº 3 se prepara Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Hielo - Soda (sifón) Pajitas.

NACIONAL:

Cognac - Hesperidina - Dubonnet - Batido - Copa Nº 11.

9 DE JULIO:

Orange Biter - Vermouth (dulce) - Pisco - Cascarita limón - Copa Nº 3.

NEW ORLEANS FIZZ:

Limón jugo - Azúcar - Clara huevo - Chartreaux - Agua de Azahar - Dry Gin - Leche fresca - Batido - Vaso Nº 3.

NEW YORK HERALD:

Angostura - Pipermint Jérez - Vermouth (dulce) - Whisky Americano - Revuelto - Copa Nº 4.

NARANJADA ARGENTINA:

En vaso Nº 0 - Fruta Picada, hielo - Jugo frutas - Moldear entre dos platos de café hielo cepillado con el pincho, agujerear el centro del molde y colocarlo sobre el Vaso preparado con la naranjada y adórnese con frutas y pajitas.

La Casa de los Gastronomicos

☆

HIPOLITO IRIGOYEN
y SALTA

T. E. 38 (Mayo) 6060

OLD FASHIONET:

Angostura - Azúcar terrón - Agua Naranja, una rodaja, una guinda natural o confitada, Whisky - Vaso antiguo para Old Fashionet.

ORIENTAL SOUR:

Limón, jugo - Naranja - Clara huevo - Azúcar - Cognac - Batido - Copa Nº 3.

ORANGE COBBLER:

Naranjas jugo - Granadina - Azúcar - Cognac - Vermouth (dulce) Fruta - Hielo y pajitas - Vaso Nº 2.

ODEON:

Pippermint - Marrasquino - Caraçao blanco - Cognac - Batido - Copa Nº 13.

OYSTER:

Ostras natural - Pimienta blanca - Salsa inglesa - Mostaza en polvo - Salsa Kechup - Limón jugo - Vino blanco (seco) - Vino 1 vaso aparte - Copa Nº 9.

OLD TON:

Angostura - Azúcar - Dry Gin - Batido - Exprimir cascarita limón - Copa Nº 9.

ORANGE FIZZ:

Naranja jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda y Sifón - Vaso Nº 5.

ORANGE BLOSSON:

Corteza en espiral de naranja (sana) - Naranja jugo - Marrasquino - Granadina - Dry Gin - Batido - Vaso Nº 6.

OJO ABIERTO:

En copa Nº 13 - Cherry Brandy (fondo) - Jerez - Cognac - Revuelto.

PEACH FIZZ:

Durazno pisado y colado - Limón, jugo, Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda sifón - Vaso Nº 5.

PEACH BLOW

Cointreau - Dubonnet - Dry Gin - Batido - Duraznos en pedacitos - Copa Nº 10.

PRESIDENTE:

Limón jugo Azúcar - Granadina - Ron Blanco - Batido - Copa Nº 13.

PORT- FLIPP:

Yema huevo - Azúcar - Batido - Oporto - Vuelto a batir - Canela molida - Vaso Nº 5.

PIC ME UP:

Yema huevo - Azúcar impalpable - Cacao - Rhum - Cognac - Batido a mano - Canela en polvo o nuez moscada - Copa Nº 9.

PRINCESA DEL DOLLAR:

Kümmel - Dubonnet - Dry Gin - Batido - Copa Nº 14.

PIEL ROJA.

Cherry Brandy - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Revuelto - Copa Nº 4.

PANAMA:

Limón, Jugo - Cacao - Azúcar - Jerez - Batido - Termínese con Champagne - Copa Nº 12.

PATRICIOS:

Cognac- Vermouth (dulce) - Jerez - Revuelto Copa Nº 9.

PIERROT:

Chartreuse - Cacao - Cognac - Jerez - Revuelto - Copa Nº 5. - Adórnese con 1 rodaja ananá.

MAPRICO

S. R. L. - Cap. $ 5.00.000.-

FABRICA DE MATERIAS PRIMAS
PARA CONFITERIAS

Canalejas 3225/47 T. E. 67 Floresta { 0432 3200

BUENOS AIRES

Productos nobles para el cocktelero moderno

Frutilla - Ananá - Durazno -
Jugo Natural de Pomelo

Frutas y Cremas de alta concentración
para elaboración de helados

Productos de alta calidad para Pastelería

Jugo de Frutas preparados para cocktails (colados)

PERLA:

Ananá, jugo - Anisette - Cogñac - Chartreaux - Jerez - Batido - Corónese con azúcar el borde - Copa Nº 6.

PEPITA:

Orange - Marrasquino - Manzanilla - Revuelto - Copa Nº 12.

PUNTO Y MEDIO:

Con Copa Nº 14 - Anisette gotas - Carpano - Hielo.

POLE STAR:

Ananá jugo - Cointreau - Marrasquino - Dry Gin - Hesperidina - Batido - Copa Nº 10.

PRAIRIE OYSTER:

En una Copa Nº 9: Yema huevo - Mostaza, Sal, pimienta blanca - Salsa inglesa - Vinagre - Malta.

PINEAPPLE JULEPP:

Ananá (jugo) - Limón (jugo) - Poco azúcar - Cointreau - Batido - Termínese con Champagne - Trocitos ananá - Hielo - Vaso Nº 5.

PINEAPPLE FLIPP:

Ananá - Jugo colado - Huevo entero - Azúcar - Cognac - Oporto - Batido - Vaso Nº 5.

PINEAPPLE FIZZ:

Ananá, jugo - Limón, jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Vaso Nº 5 - Sifón.

PINEAPPLE SOUR:

Ananá jugo - Limón jugo - Azúcar - Cogñac - Batido - Corónese con Vino liviano tinto - Copa Nº 14.

PRINCE OF WALES:

Ananá (jugo) - Cointreau - Limón (jugo) - Dry Gin London, en maceración 3 horas, bien colado, batido. Termínese con Champagne - Copa Nº 12.

PLAZA:

Clara huevo, Granadina - Angostura - Pisco o Rom - Vermouth (seco) - Batido - Copa Nº 5.

* PRIMAVERA:

Frutilla (jugo) Naranjas (jugo) - Uva (jugo) Granadina (jarabe) - Batido - Copa Nº 6.

POMELO-FIZZ:

Pomelo, jugo - Cointreau - Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda - Sifón - Vaso Nº 5º

QUEEN MARY:

Lemon Slice - Whisky - Water - Ice - Glass Nº 2.

QUEEN ELISABETH:

Pineapple juice - Cointreau - Sugar - Dry Gin London - Glass Nº 10.

En homenaje a las Reinas Madres del Reino Unido.

RICHMOND:

Grand Manier - Jerez - Termínese con Champagne - Revuelto - Copa Nº 4.

* USE JUGO DE FRUTAS "MAPRICO"

RESERVISTAS - AÑO 1950 - PRESENTE:

3 chs. Bitter angostura, 25 grs. cogñac, 50 grs. Vermouth (dulce). Batido - Copa Nº 4.

RUBOR DE NIÑA:

Clara huevo - Granadina - Vermouth (seco) - Jerez - Whisky Americano - Batido - Copa Nº 10.

REFRESCADO VERMOUTH:

Angostura - Marrasquiño - Vermouth (dulce) - Soda - Revuelto - Vaso Nº 5.

REFRESCADO JUGO UVA:

Jugo uva - Soda Copa Nº 7.

REMEMBER:

Cacao - Vermouth (dulce) Dry Gin - Jerez - Revuelto - Copa Nº 4.

RELICARIO:

Gran Cruz - Cointreau - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Revuelto - Copa Nº 13.

ROYAL FIZZ

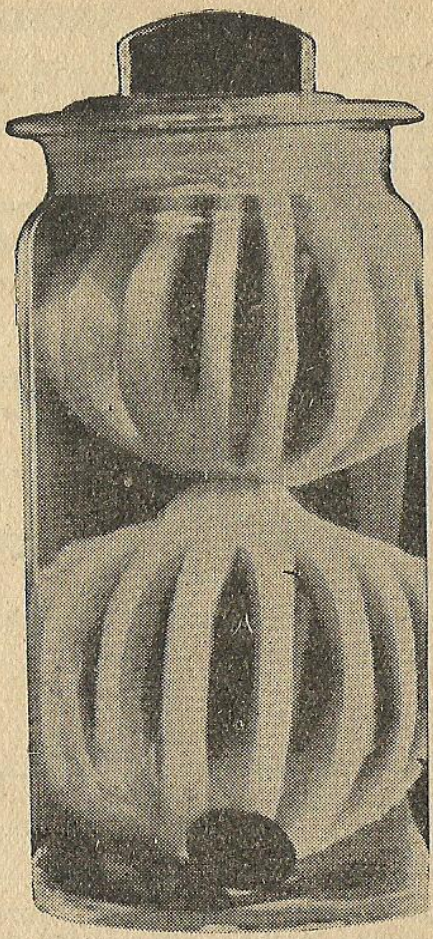
Lima jugo - Angostura - Goma jarabe - Cognac - Dry Gin - Batido - Vaso Nº 5 - Trocitos hielo - Soda.

RUBI:

Cogñac - Cherry Brandy - Vermouth (dulce) - Whisky Americano - Batido - Copa Nº 4.

REFRESCADO BRANCA:

Fernet - Vermouth (dulce) - Revuelto. - Copa Nº 7.



ROCK CANDI AND WHISKY: En un frasco de un litro con tapa esmerillada. 2 limones cortados como jaula quitando la pulpa, una ramita canela, 6 clavos de olor, una chaucha vainilla en rama, Azúcar 6 ó 8 terrones, 800 Grs. Whisky Americano Rye. El frasco se lleva a la mesa acompañado de agua.

RAMOS FIZZ:

Clara huevo - Limón (jugo) - Azúcar - Dry Gin - Angelica o Chartreuse - Batido - Vaso Nº 5 - Soda.

ALGUNOS COCKTAIL'S:

Con cremas heladas batidas con licores, van adornados con frutas de estación y pajitas.

ROYAL "CREAM":

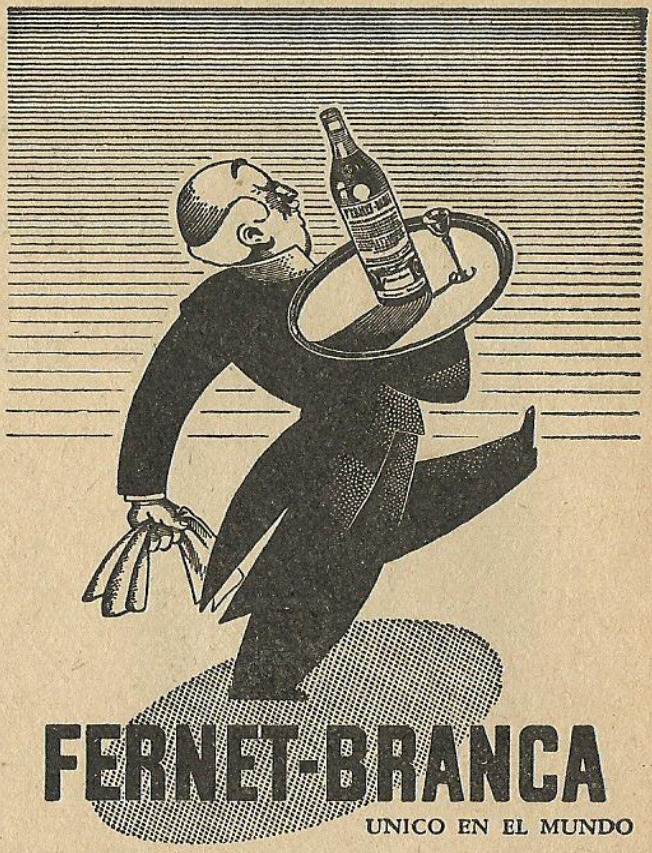
Helado de crema - jugo de frutas - Cognac - Batido - Copa Nº 12.

RAQUEL:

Helado de crema, jugo de frutas - Prunelle - Pajitas - Batido - Copa Nº 10.

INTERESANTE:

Hoy que la industria de Orfebrería está a la altura de las mejores del mundo debemos usar la de metal blanco plateado, cockteleras chinos, etc. .. ..


FERNET-BRANCA
UNICO EN EL MUNDO

SAN MARTIN:
Curaçao - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Revuelto - Copa Nº 2.

SAN MARTIN (SECO):
Orange bitter - Vermouth (seco) - Dry Gin - Revuelto - Copa Nº 9 - Aceituna - Exprímese cascarita limón.

SOLIS:
Cogñac - Vermouth (dulce) - Pagliotti - Hesperidina - Batido - Copa Nº 12.

SILVER:
Limón jugo - Angostura - Azúcar - Vermouth (dulce) - Ginebra - Copa Nº 10.

SILVER FIZZ:
Clara huevo - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Vaso Nº 5.

SOL DE MAYO:
Cogñac - Vermouth (dulce) Jerez - Revuelto - Copa Nº 5 - Adórnese con ananá en rodaja.

STRAWBERRY FIZZ:
Frutilla colada - Cointreau - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda sifón - Vaso Nº 5.

STRAWBERRY:
Frutilla pisada (colada) - Charteuse - Azúcar - Batido - Termínese con Champagne - Copa Nº 6.

SARRAIL:
Dry Gin - Revuelto - Champagne - Copa Nº 6.

SANGAREE BRANDY:

Azúcar - Agua - Hielo - Cogñac - Revuelto - Vaso Nº 1.
Se prepara con Rhum - Whisky - Oporto - Cogñac - Caña, etc.

SMASH BRANDY:

Hojas menta pisada - Azúcar - Cogñac batido - 1 rebanada de limón en Vaso Nº 5. Se prepara con Whisky - Gin - Rhum, etc.

SOBERANO:

Curaçao - Marrasquiño - Vermouth (dulce) - Whisky Americano - Batido - Copa Nº 3.

SANTA RITA:

Benedictine - Pere Kerman - Vermouth (dulce) - Jerez - Cogñac - Revuelto - Copa Nº 9.

SHERRY COBLER:

Marrasquino - Cogñac - Cherry Brandy - Jerez - Fruta cortada de estación - Hielo - Corónese con vino Oporto - Pajitas - Vaso Nº 1.

SID CAR (francés):

Limón jugo - Azúcar - Cointreaux - Cogñac - Batido - Copa Nº 4.

SID CAR (Inglés):

Cambie por Dry Gin - Copa Nº 4.

SEPTIMO REGIMIENTO:

Rhum - Whisky - Goma - Vermouth (seco) - Batido - Fruta - Hielo en trocitos - Vaso Nº 1.

SARATOGA:

Angostura - Granadina - Cognac - Revuelto Copa Nº 5. Termínese con Champagne.

SHERRY FLIPP:

Yema huevo - Azúcar - Cogñac - Jerez - Batido - Nuez moscada rallada - Vaso Nº 5.

SANTIAGO:

Crema leche - Azúcar - Benedictine - Rhum - Batido - Copa Nº 10.

SULTANA:

Ananá (jugo) - Granadina - Marrasquino - Cacao - Anisette - Dry Gin - Jerez - Batido - Copa Nº 14.

SAMBAYON:

Huevos, dos yema - Azúcar impalpable, en Holla bola. a baño maría, batido fuerte, agréguese en seguida, Oporto o Marsala - Móntese rápido - Copa Nº 12.

SARGENTO:

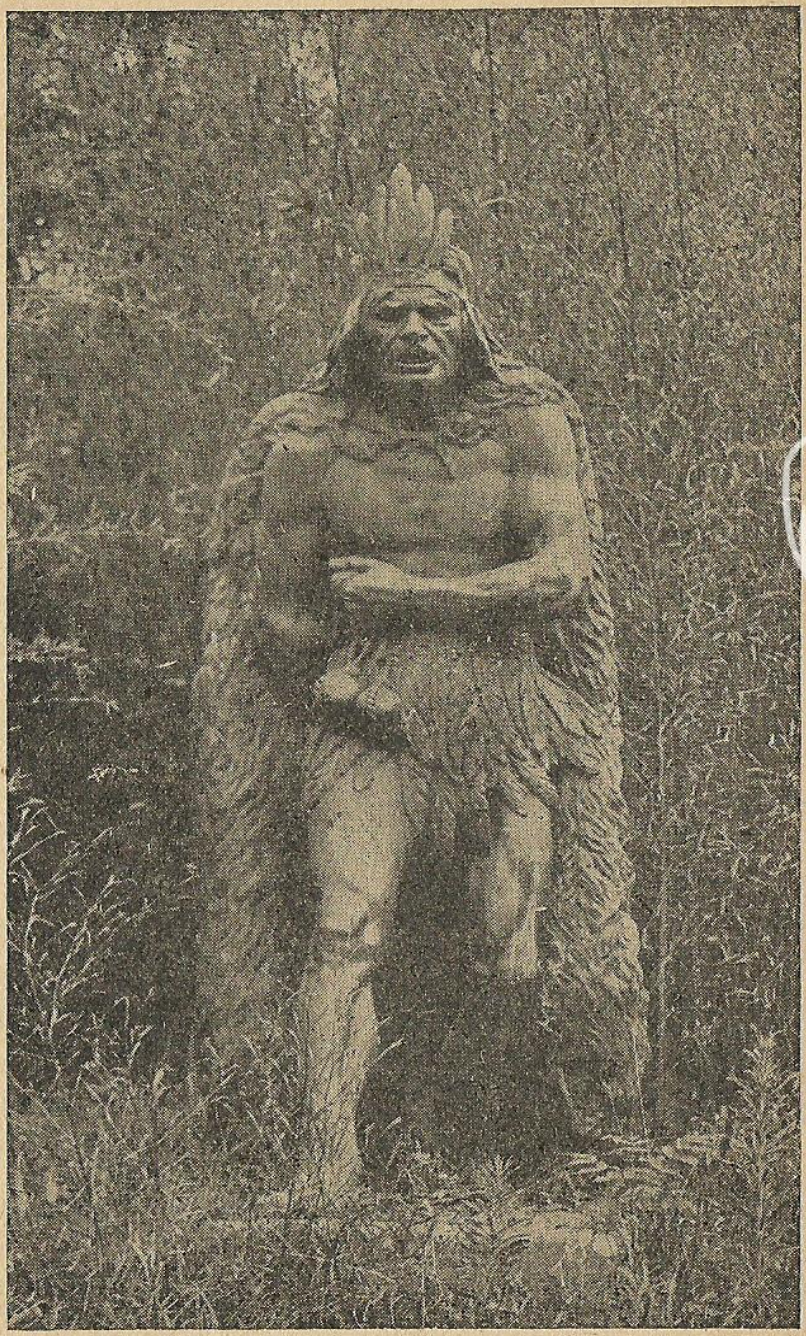
Huevo entero - Azúcar - Granadina - Pisco - Batido - Vaso Nº 5.

S/S CORRIENTES:

15 grs. naranja jugo, ½ cucharita azúcar, 3 chs. Cherry Brandy, 50 grs. Vermouth dulce, 25 grs. Dry Gin - Batido - Copa Nº 14.

STANDARD (Cocktail)

5 grs. Fernet - Branca - 10 grs. Pineral - 65 grs. Vermouth dulce - Batido - Copa Nº 2.



"Zapicán" - Original en yeso de Nicanor Blanes

TABARE:
Guindas jugo - Ananá jugo - Mandarina jugo - Granadina - Dry Gin - Cogñac - Batido - Copa Nº 6 - Adórnese con ananá.

TIERRA INDIA:
Ananá (jarabe) - Curaçao - Marrasquiño Angostura - Cogñac - Batido - Copa Nº 3.

TOMATE:
Tomate jugo - Sal - Limón jugo - Salsa inglesa - Batido - Copa Nº 11.

TON COLLIN'S: Limón o Lima, jugo - Azúcar - Hielo - Dry Gin - Soda - Vaso Nº 3

TORPEDO:
Limón jugo - Goma - Cogñac - Termínese con Champagne - Batido - Vaso Nº 5 .

TURISTA:
Ananá jugo - Apricot Brandy - Cogñac - Jerez - Batido - Copa Nº 10.

TIPPERARY:
Cherry Brandy - Whisky - Dubonnet - Vermouth (dulce) - Copa 14.

THE WATCH (El Reloj):
Limón jugo - Fernet - Hesperidina - Vermouth (dulce) - Batido - Copa Nº 8.

TUNQUELEN:
Cacao - Cherry Brandy - Jerez - Vermouth (dulce) - Whisky - Batido - Copa Nº 9.

THE MORNING:
Huevo entero - Azúcar - Granadina, poca - Limón, jugo - Cogñac - Batido - Vaso Nº 1.

TON AND JERRY: 12 yemas huevos (Batido aparte), 12 claras huevos, 200 Grs. azúcar. Agregar una cucharadita clavos olor en polvo, una cucharadita de canela molida, un cuarto cucharadita especies molidas, una cucharadita nuez moscada, 200 Grs. Rhum, 200 Grs. Cognac. Batido con batidor. Vaso Nº 2. 70 Grs. crema montada, 100 Grs. leche caliente o fría. Esta bebida es agradable y confortable. Ha tenido gran demanda en épocas de grandes fríos en el Norte de Europa y Norte América. Se prepara en poncheras.

TREINTA Y DOS:

Dry Gin, 3 partes - Vermouth (seco) 2 partes - Revuelto - Copa Nº 4.

TREINTA Y TRES:

Jugo mandarina - Azúcar - Cherry Brandy - Dry Gin - Jerez - Batido - Copa Nº 12.

VERMOUTH:

Angostura - Curaçao - Marrasquiño - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa Nº 14.

VICTORIA:

Frutilla colada - Chartreaux - Granadina - Jerez - Batido - Copa Nº 14.

VALENCIA:

Ananá, jugo colado - Azúcar - Cointreau - Cogñac - Manzanilla - Batido - Copa Nº 14.

VENECIANA:

Jugo fruta - Dry Gin - Jerez - Batido - Copa Nº 10.

WASHINGTON:

Ananá pisado - Cogñac - Azúcar - Batido - Termínese con Champagne - Revuelto - Copa Nº 12.

WHISKY SOUR:

Limón jugo - Azúcar - Whisky - Corónese con vino tinto - Copa Nº 2.

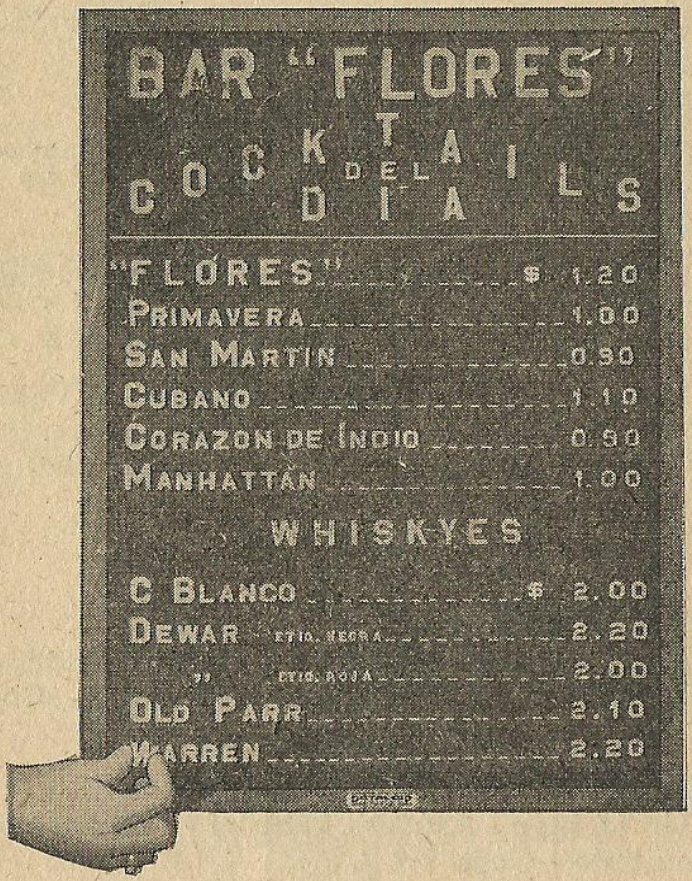
WHISKY:

Angostura - Marrasquiño - Azúcar - Whisky - Batido - Copa Nº 1.

WHISKY SOUR (Chileno).

Limón jugo - Azúcar - Clara de huevo - Whisky - Batido - Copa Nº 14.

Sin un "DATALOID" su mostrador es incompleto. Letras y números de *Metal, Celulóide o Plástico*



Permite a usted cambiar de texto y precio cada momento

•

SOLICITE CATALOGO

Córdoba 1758 **Buenos Aires**

T. E. 41 - 3082

YOLANDA:

Duraznos jugo, colado - Cacao - Chartreaux - Granadina - Oporto - Batido - Copa Nº 10.

YOKOHAMA:

Ananá jugo, colado - Azúcar - Cointreau - Chartreaux - Vermouth (dulce) - Batido - Copa Nº 6.

ZAPICAN:

Granadina - Agua - Kola - Cocktail - Batido - Copa Nº 13.

ZARAGOZA:

Chartreaux - Marrasquiño - Manzanilla - Revuelto - Copa Nº 9.

☆

DOS MOTIVOS:

El por qué de no dar el nombre de marca de bebidas en las fórmulas de Cocktail, Fizzes, Flipp, Julepp, Coblers, Cups, Punch, etc.

1º En manera de preparar los Cocktail's explica de modo claro.

Chorros o gotas, es el movimiento que hace el Barman al tomar del Botiquín un gotero y llevarlo hasta el Vaso de preparación con hielo en trocitos o hasta la cocktelera .

Queda en lo 1º aclarado.

En lo segundo es que el Barman Práctico contiene una lista general de Precios.

Todo ésto ayuda al principiante a no entretenerse en leer una leyenda larga; que en los momentos de apuros entretiene también queda aclarado en la tabla del Botiquín que son los licores, bitters, lo primero que tenemos que tomar para hacer un Cocktail.

DETALLE

CENTROS DE:

Marrons Glacé y Almendras París.....
Bombones finos .....
Acaramelados Variados .....
Cerissetes aun Fondant .....
Petits Fours .....
Merenguitos de nuez y de frutilla.....
Bocaditos y Masas soirée.....
Bizcochos .....

SANDWICHS SURTIDOS:

Festival, Circulares y morenitos.....
Alumettes de anchoas y sardinas.....
Diablesses y fantasías surtidas.....
Leontinas y luceritos foie gras .....
Chipe de paté foie.....
Traviatas Roquefort .....
Canapés de salmón y mayonesa.....
Mignonettes de atún .....
De caviar y Demi Lune Pavita .....
Paté aux huitres .....
Barquitos Langostinos .....
Bombitas anchoas .....
Timbalitos a la Rusa.....
Croquetitas de aves (calientes).....
Empanaditas (calientes) .....
Macedonia de Frutas .....
Helados surtidos y cassatas .....
Litros de Naranjada.....
Chocolates Menier .....
Flores naturales para la mesa.....
Servicio Completo de Cristalería, Mantelería y Porcelan
Mozos de etiqueta .....
Ayudantes .....
Tinas y Hielo para los vinos.....
Carnets con dedicatoria .....

Importe Net

	200 Personas	150 Personas	120 Personas	100 Personas	100 Personas económico	75 Personas	50 Personas	30 Personas
..	6	3	2	2	—	1	—	—
..	12	10	8	6	6	4	3	2
..	4	3	2	2	2	1	1	1
..	2	2	2	1	2	—	—	—
..	4	3	2	2	—	1	—	—
..	8	6	5	4	4	2	2	2
..	30	22	18	15	15	12	8	5
..	5	4	3	2	—	—	—	—

PRESUPUESTOS DE LUNCHS

..	1300	1000	800	700	750	600	400	250
..	50	40	30	30	30	20	20	20
..	50	40	30	30	—	20	—	—
..	50	40	30	30	30	20	20	20
..	50	40	30	30	—	20	—	20
..	50	40	30	30	30	20	20	—
..	50	40	30	30	—	—	—	—
..	50	40	30	30	30	20	20	20
..	50	40	30	30	—	—	—	—
..	50	40	30	30	30	20	20	—
..	50	40	30	—	—	—	—	—
..	50	40	30	—	30	20	20	20
..	50	40	30	—	—	—	—	—
..	200	150	120	100	—	75	—	—
..	200	150	120	100	100	75	50	30
..	100	75	60	50	—	40	—	—
..	250	175	140	120	—	90	—	—
..	25	20	18	15	15	12	8	5
..	—	—	—	—	—	—	—	—
..	1	1	1	1	1	1	1	1
..	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
..	4	3	3	3	3	2	1	1
..	2	2	1	1	1	1	1	1
..	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
..	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si

TAPAS O INGREDIENTES

☆

ENSALADAS:

Papas cocidas, perejil picado menudo, huevos duros picados, sal, pimienta molida, Mayonesa, a gusto. Papas cocidas cortadas a gusto.

VINAGRETA DE PAPAS COCIDAS:

Papas cocidas a gusto, cortadas finas y regular ancho, cebollas cortadas en tiritas finas pasada por agua caliente para 2 kilos papas, 1 de cebollas regular, sal, pimienta blanca molida, vinagre poco aceite.

"VINAGRETA POROTOS":

Porotos blancos gigantes, cocidos a gusto con poca sal. Cebolla pasada en agua caliente en tiritas perejil picado, sal, mostaza, vinagre, poco aceite, poca zanahoria rallada cruda.

BARQUITOS DE CAMARONES CON MAYONESA.

Barquitos de Atún, lechuga cortada, huevos picados, morrones picados, Mayonesa.

VINAGRETA DE REMOLACHA:

Remolacha cocida cortada en daditos, sal, vinagre, mostaza, muy poco aceite.

BERENJENA AL ACEITE:

En pequeño hervor, quitar a las berenjenas la piel y partirlas en 4 para quitarles la semilla, cortadas en daditos, fríese, unos dientes de ajo en aceite, sal, limón, poca mostaza.

ENSALADA RUSA:

Cortar en daditos chicos, zanahorias, y papas y cocinarlas a parte que no se pasen. La misma cantidad de papas, de arvejas cocidas, sal y mayonesa. Revuélvase bien para rellenar timbalitos arrollados de pan de Sandwich, etcétera.

MAYONESA:

1 Yema - mastaza - sal - aceite - Batir primero la yema y la mostaza y agregar despacio el aceite hasta que esté bien ligado o montado.

APIO (en ensalada):

Cortar el apio quitando las puntas y dejando 10 a 12 cms. (del tronco) bien limpio, sal, vinagre y aceite.

APIO (relleno):

Cortar el tronco grueso en trocitos de 2 centímetros, cocinar 5 minutos, rellenar con queso Roquefort con manteca.

CALENTITOS:

Riñoncitos a la Broch. De un riñón de ternera se quita la piel y la grasa, se corta de 35 a 40 trocitos; se envuelve en tiras de panceta sin carne o tocino fresco sin sal, de 1 ½ centímetros por 6 de largo y se pincha con un escarbadiente, envolviéndo el pedazo de riñón. Se fríe en una sartén.

SALCHICHA - COCKTAIL:

Se dá un hervor. Luego en una Sartén se calienta un momento. Se sirve con mostaza.

SALCHICHA "ALEMANA":

Se calienta en agua caliente y se sirve con mostaza .

CIRUELAS:

Especiales, quitarles la semilla, relleno de jamón y pollo y crema salada envolverla con una tirita de panceta ahumada.

ALUMETTES HOJALDRA:

Con Jamón, dulce, queso Gruyére, anchoas, etcétera.

BOMBITAS:

Se rellena con crema pastería salada, se le puede poner a la crema pasta de anchoas.

ARROLLADOS, PAN DE SANDWICH:

Se corta en la máquina al 14 sin corteza, se juntan 2 tranchas con manteca, se colocan sobre un papel que salga a los costados para después que esté enrollado envorver y pegado al final con manteca, relleno, lechuga, jamón, tomate, pimiento, mostaza, mayonesa, ensalada Rusa, etc., todo aquello que sea blando y se pueda cortar fácilmente para arrollar se acompaña con el papel sin envolverlo junto con el pan.

ARROLLADO DE PASTA DE PIONONO:

Jamón, dulce, lechuga, morrones, manteca. Se arrolla con papel como el de pan.

ARROLLADO:

De sesos saltados, con perejil, aceite, sal, mostaza, arrollarlo como los demás.

CANAPE:

De pan tostado, moldes variados.

PASTA ROQUEFORT:

100 gramos Roquefort - 100 gramos manteca. Amasar y preparar canapés, tostadas, galletitas, etc.

PAPAS FRITAS (COCKTAIL):

Cortar papas, peladas en tabla, cortar papas cuchilla a cortar fina, pasarlas por agua fría, escurrirlas y secas, freír en aceite bien caliente. Salar, al sacarlas, con sal fina.

ALGUNOS SANDWICHES DE FRUTAS:

Pan de sandwich, bananas cortadas a largo, fino, queso Gruyére y manteca. Al horno son ricos.

EN PAN DE SANDWICH:

Cocinar manzanas - mezclar con manteca. Puré, queso, poner al horno, diferentes moldes o cuadrados.

EN PAN TOSTADOS (MOLDES):

Palta cortada fina jamón dulce, gotas cognac.

CHIRIMOYA:

Igual que la anterior, queso, jamón, dulce.

EN MOLDES DE PAN SANDWICH:

Al Nº 14 para variación: apio picado, pollo, manteca, mayonesa.

Lechuga, mayonesa, camarones.

ATUN:

Atún, cebolla picada, pasada por agua caliente.

Anchoas y huevos.

Huevos picados, perejil, mayonesa, moldes variados, también tostadas.

CANAPES:

Moldes variados, a gusto a emplear manteca, ricota, leberbus, Smirbus, adorno, huevo duro, pasado por cedaso, clara y yema a parte. Perejil picado, lechuga, jamón picado, dulce, queso Roquefort, Fresco, Gruyére, Gorgonzola, etc., pescado hervido, anchoas, pastas variadas, sardinas, salmón, lomo de cerdo, pavita, otros.

PARA LOS CANAPES DE CAVIAR:

Se tuesta pan grueso de sandwich, lo mismo para ostras y otros mariscos finos se debe preparar el pan al momento.

PATE DE HIGADO DE TERNERA:

Limpiar quitando la piel y ponerlo en agua fría por unos 30 minutos, cocinarlo, pasarlo por la máquina de picar carne. Sal, pimienta, poca, jugo, ajos y cebolla. Limón mostaza, manteca, para canapé, sandwiches, galletitas, etc.

PICKLES CASEROS (Para ingredientes):

Para ingredientes:

1 kilo zanahorias.
1 kilo nabos.
1 kilo chauchas.
1 kilo cebollas.
6 pimientos verdes.
12 pimientos morrones.
2 pimientos picantes.
Vinagre - Aceite - Sal.

Se cocina zanahorias y los nabos con sal, por espacio de 10 minutos, quitarle la piel, cocinar las chauchas, sal y poco bicarbonato cortarlo todo en pedacitos chicos y regular fino. Cebollas, en pedazos regulares, lo mismo los pimientos, agregar sal; vinagre; aceite.

ALFAJORES SANTAFECINOS:

Un kilo de harina - 250 gramos manteca - 12 yemas - Sal - 300 gramos agua - Polvo-Hornear.

Formar hoyo con la harina, echarle todo, cuidando que la manteca sea tibia - Amasar hasta que quede lisa - Darle varias vueltas en la sobadora, sacarla fina, marcarla con palo puas y cortar tajitas redondas y cuadrilongas y cocinarlas a horno caliente. Rellenar tres tapitas con dulce de leche y pintarlas con blanco (clara).

Tómese 4 claras batidas punto merengue, hágase hervir 600 gr. azúcar en 250 de agua por espacio de 5 minutos, enseguida agreguésele a las claras batiendo; una vez listo pintar los alfajores con pincel, dejarlos secar en estufa.

ALFAJORES MAICENA:

250 gr. maicena - 100 gr. manteca - 5 yemas - 3 claras - 200 gr. azúcar - 50 gr. Oporto.

Se forma hoyo con la maicena, Polvo hornear y en el centro se revuelve todos los ingredientes formando masa sin mucho trabajo se estira grueso y se corta, se lleva a horno templado, se rellena con dulce de leche.

CON MASA de alfajores se puede preparar, redonditas y cuadrilongas para base de saladitos, etc.

CHURROS:

1 Litro agua, 80 gramos manteca, poca sal, 800 gramos harina.

Se pone en una cacerola, o librillo, el agua y la manteca, al primer hervor se agrega de golpe la harina siempre revolviendo con una

espátula de madera, hasta que esté cocinada la harina, se pone la masa en una máquina churrera o en una manga con boquella Nº 10 grisada.

Se fríe en aceite, bien caliente.

SUFLE DE PAPAS:

200 Gramos de puré de papas, 200 gramos de harina, 50 gramos de agua, 10 gramos manteca, sal, pimienta molida.

Cocinar, agregando la papa y la harina al agua caliente con la manteca. Freir como el churro. Boquilla lisa Nº 10.

MANERA DE PREPARAR LOS KINOTOS O KUN KUAT:

Primero: Pinchar las naranjitas con un tenedor de tres puntas para que no se partan con dos pinchadas es lo suficiente, ponerlos 24 horas en un lebrillo de latón con agua, poca sal, cosa que estén sumergidas.

2º Darle en agua limpia un hervor ligero, antes que se partan, ésto sucede cuando se cocinan mucho. Preparar una almíbar 32 grados baeme y calientes las naranjitas y el almíbar ponerlas escurridas dentro del tacho con la almíbar hasta el día siguiente, se quita la almíbar, se da un hervor junto con los kinotos, se dejan en reposo por 24 horas. Se da punto a la almíbar y se envasan o guardan en latas barriles o tinajas, bien tapadas. Ponerle una ramita de canela en rama.

De esta manera conseguirá unos kinotos excelentes.

AMIGO PRINCIPIANTE

No siendo mi propósito hacer profesionales de heladeros, que sólo se consiguen con la experiencia de años de trabajo, he consultado en la práctica en que he actuado para prepararte también algunas fórmulas.

Pero antes de creerte que eres capaz de ser heladero tienes que practicar:

1º Aprender a romper huevos.

2º Cómo se bate el huevo con el azúcar y darle punto.

3º Conocer a fondo el momento que está cocida la crema, que es lo principal en el buen helado.

4º El tiempo de reposo que debe tener las cremas.

5º Selección de materias primas para la elaboración de los helados.

6º Utiles para la fabricación.

No hay necesidad de efectuar estos trabajos utilizando cremas y frutas Maprico.

Crema a la vainilla es la madre de todas las cremas.

☆

CREMA CHANTILLI:

Un litro crema, leche, azúcar, vainillada impalpable, 200 gr., batirlo hasta que tome punto.

MANERA DE PREPARAR LAS CREMAS PARA HELADOS:

Se toman 2 lebrillos de cobre estañado o latón estañado.

8 Yemas; 300 gramos azúcar refinada. Empastar con un batidor alambre hasta que esté bien ligado. 1 Litro de leche caliente - Agregando despacio y batirlo hasta mezclar, bien; poner la vainilla en rama y ponerlo a cocinar hasta que la crema cubra la espátula revolverla, en ese momento se retira del fuego y se sigue batiendo con el batidor, por un momento para que la crema no se corte. Se pasa a otro lebrillo y se deja enfriar, batiendo 2 ó 3 veces, se deja reposar por lo menos 3 horas en lugar fresco; con esta operación conseguirá una crema a la vainilla excelente. . .

Todas las cremas se pasan por el cedazo o chino antes de ponerlas a helar.

Para que el helado sea mantecoso debe trabajarse con la pala fuertemente en el bombo.

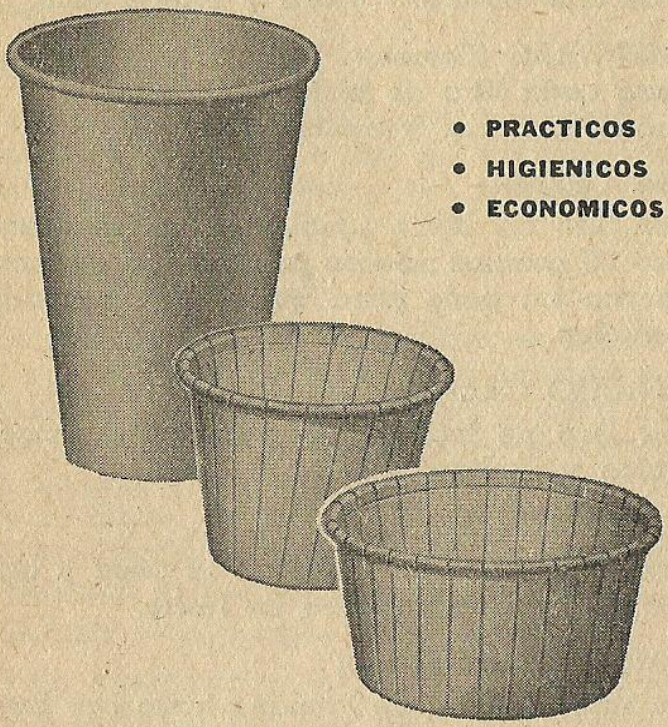
CHOCOLATE CREMA:

Se agregan 200 gramos de chocolate rallado a la leche caliente.

PRALINE CREMA:

Se tuestan 250 gramos almendras peladas, 300 gramos avellanas, se muelen juntas y se agregan 10 a 15 gramos por litro de leche - 8 yemas huevo - 250 gramos de azúcar; cocinar como la crema.

PRESENTE BIEN SUS HELADOS



- PRACTICOS
- HIGIENICOS
- ECONOMICOS

USE LOS

VASOS Y ENVASES DE PAPEL

"DELVA"

SE VENDEN EN ALMACENES - BAZARES - LIBRERIAS
FERRETERIAS - ETC.

DEL VALLE LTDA. S.A.C.e.I. - SARMIENTO 3949 - BS. AS.

PORTUGUESA CREMA:

Crema, agréguese a la crema 50 gramos, Oporto por litro.

CAFE, CREMA:

Igual a la crema Vainilla, agréguese esencia de café natural - Moca y Puerto Rico.

ALMENDRAS (Crema):

Para cada litro de leche - 50 gramos de almendras peladas y molidas .

RUSA CREMA:

Por litro de leche igual a la crema, agréguese 20 gramos nueces peladas, se calientan al horno un poco para quitarle la cascarita, se muelen.

PISTACHO CREMA:

Por litro de leche - 50 gramos de pistacho pelados y molidos.

DULCE DE LECHE (Crema):

Preparar dulce de leche en la casa y agregarle 50 gramos por litro de leche.

CHARLOTTE (Imperial):

En una plancha de Pionono junto con papel manteca como en los arrollados de pan, etc., se arrolla crema vainilla, bizcochuelo, con licores a gusto. Sandía, guindas, melón, cáscara naranjas confitadas y cortado menudo envolver y poner en conservadora. Servirse con crema Chantilly.

CHARLOTTE (au Chantilly):

En plancha Pionono, como la anterior. Crema Chantilly, bizcochuelo al marrasquino.

CHARLOTTE (au Chocolate):

Como el anterior, pero en vez de Chantilly, chocolate espeso frío.

En todo Charlotte se prepara al gusto del cliente. Está en el heladero prepararlo con esmero.

LECHE MERENGADA:

Leche hervida un litro, azúcar refinada 200 gramos, Vainilla (chaucha). Al trabajarla se le agrega clara de huevo punto merengue y 25 gramos crema de leche por litro.

HELADOS DE FRUTA:

Se seleccionan frutas maduras, se pasan por un cedazo. Preparar jarabe a 32 grados Baumé. Agregarle jugo de limón, que le dará sabor agrio. En el helado de Frutilla o Durazno, en vez de agua se pone leche bien fresca para que el ácido de la fruta no lo corte. Esto se consigue batiendo con un batidor de alambre al mezclar la frutilla, etc. con la leche.

Se deja a 16 grados el Almíbar.

Para conseguir un buen helado de limón se precisan 8 limones por litro de agua, azucarada. Se puede al trabajar los helados de limón, ananás y frutilla agregar una clara de huevo al punto merengue.

Frutilla.
Limón.
Ananás.
Guindas.
Cerezas.
Duraznos.

CASSATAS

SICILIANA:

Moldear en moldes de Cassatas crema Rusa, bizcochuelo mojado con Rhum, higo confitado y guindas cortadas Chantillí. Terminar con crema Vainilla, poniendo a las tapas papel para que no penetre la sal. Sacar los moldes del hielo y sal cuando estén bien duros; para quitarlas del molde se pasa por agua natural y envolver en papel manteca.

En moldes largos son para los Mixtos y se ponen entre hielo y sal con 2 horas igual que las cassatas, etc., están a punto de sacarlos.

SORBETES:

Son todos los helados que se sirven en vasos, granulados y blandos lo prefieren en Países Cálidos.

PARFAIT AU CAFE:

10 Yemas.
350 Gramos azúcar.
1 Litro de leche.
100 Gramos de crema de leche.

Extracto de café natural, es decir que no lleve torrado ni caramelina, moldear en molde de 100 gramos con tapa igual a los que se usan para flan, se sierra con papel igual que las Cassatas, mixtos, etc.

PARFAIT AU FRESCE.

En ver de Café se agregan frutillas pasadas por un Cedázo.

PARFAIT AU MARRON:

Se le agrega castañas confitadas, molidas -

Estos helados se hielan al natural con hielo y sal o en conservadora, bien tapados.

Señor Jefe de Sala de Confiterías y Bares:

De mi consideración:

Después de trabajar en Bares y Confiterías de importancia y en parte de la República y en el extranjero, me he animado a escribir este libro en la esperanza que tanto el hombre que está preparado como el que empieza, tendrán muchas veces que consultarlos y aprender algo. Siempre estará expuesto a correcciones, pues se basa en la práctica en que he actuado y en recopilaciones de Maestros Nacionales y Extranjeros y fórmulas del autor.

Sí, espero que los conocimiento adquiridos en sus años de experiencia lo dedique también para enseñar en la práctica aquello que en este libro no encuentre. Bien sabe, amigo Jefe, que nuestro gremio precisa buenos obreros y es necesario prepararlos para la lucha. Sólo así haremos gremialismo.

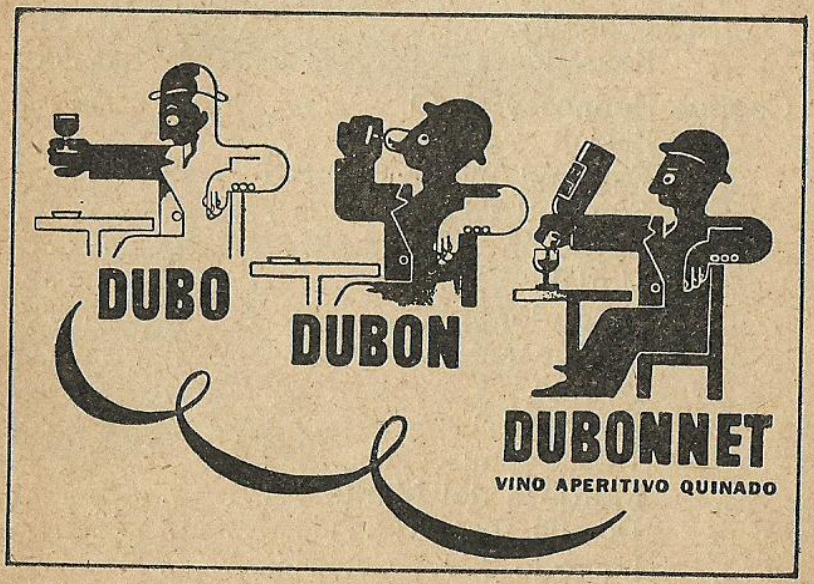
EL AUTOR

LISTA GENERAL DE PRECIOS

APERITIVOS

Vermouth	Cinzano	m$n.	.....
,,	Cinzano con Bitter	,,	.....
,,	Cinzano con Campari	,,	.....
,,	Cinzano con Gordon	,,	.....
,,	Cinzano con Hiram Walker's	,,	.....
,,	Cinzano con Branca	,,	.....
,,	Cinzano con Aperital	,,	.....
,,	Cinzano c/ Hesperidina	,,	.....
,,	Francés Noilly Prat	,,	.....
,,	Francés Soleil	,,	.....
,,	Francés Martini	,,	.....
,,	Martini	,,	.....
Americano	Gancia	,,	.....
,,	Manón	,,	.....
Aperital		,,	.....
Pineral		,,	.....
Bitter Campari		,,	.....
Bitter Bisleri		,,	.....
Gran Cruz		,,	.....
Fernet Branca		,,	.....
Ferro China Bisleri		,,	.....
Xeres Quina Ruiz		,,	.....
Dubonnet		,,	.....
Birrh		,,	.....
Amaro Monte Cudine		,,	.....
Amaro Pagliotti		,,	.....
Amaro Monte Bar		,,	.....
Amer Picón		,,	.....
Kola Secrestat		,,	.....
Zapicán		,,	.....

GILBEY LONDON • DRY GIN



Aper Domus		m$n.	.....
Kalisay		,,	.....
Chinato	Garda	,,	.....
Whisky	Johnny Walker (E. Roja)	,,	.....
,,	Johnny Walker (E. Negra)	,,	.....
,,	John Haig	,,	.....
,,	Vat 69	,,	.....
,,	Antiquary	,,	.....
,,	Old Parr	,,	.....
,,	Ballantines	,,	.....
,,	Ambassador	,,	.....
,,	MacDonald	,,	.....
,,	**Smuggler's**	,,	.....
,,	Blanco y Negro	,,	.....
,,	Robbie Burh's	,,	.....
,,	Caballo blanco	,,	.....
,,	Martin's	,,	.....
,,	Albani Club	,,	.....
,,	Canadian Club	,,	.....
,,	Schenley	,,	.....
,,	Four Roses	,,	.....
Cogñac	Hennessy V. O.	,,	.....
,,	Biscuit	,,	.....
,,	Favraud Vicille Reserva	,,	.....
,,	Favraud Tres Estrellas	,,	.....
,,	Napoleón	,,	.....
,,	Martel	,,	.....
,,	Fundador	,,	.....
,,	Dufaur	,,	.....
,,	Camus	,,	.....
,,	Terry	,,	.....
,,	Tres Cepas	,,	.....
,,	Marqués del Mérito	,,	.....
,,	Domus reserva	,,	.....
,,	Lacrado	,,	.....

PUEYRREDON
PROPAGANDA

TOME... Y CONVIDE...

WHISKY *Old Smuggler*

FAJA MARRON

TÓMELO...
SE SENTIRÁ BIEN
CONVÍDELO...
QUEDARÁ BIEN

Dry Gin Gordon	m$n.	
„ „ Burnet	„	
„ „ **Hiram Walker's**	„	
„ „ Royal Ludgate	„	
„ „ Gilver	„	
„ „ Bols	„	
„ „ Waterloo	„	
Gin Tonic extranjero	„	
„ „ del país	„	
Acquavit	„	
Baccardi Rom	„	
Rhum Negrita	„	
Ponch Sueco	„	
Ginebra Bols	„	
„ Llave	„	
„ Néctar	„	

LICORES

Cherry Brandy	m$n.	
Apricot Brandy	„	
Chartreuse	„	
Estrega	„	
Cointreau	„	
Triple Seco	„	
Padre Kermann	„	
Prunelle	„	
Kirsch	„	
Benedictine	„	
Marrasquino	„	
Kümmel	„	
Grand Cruz	„	
Grand Marnier	„	
Pippermint	„	
Menta	„	
Pernod Fils	„	
Guindado	„	

Todo lo necesario para un buen cocktail

Anisette - Apricot Brandy - Cacao Chouva

Cherry Brandy - Crema de Cognac -

Curacao Dominicano - Kirchs - Kummell

Marraschino - Prunelle - Rhum

☆

LICORES FINOS

PETERS Hnos.

S. A.

Guindado Pedemonte	„	.....
La Rábida	„	.....
Cubana Brandy	„	.....
Cubana Brandy (Etiq. Verde)	„	.....
Habana Brandy Lord Byron	„	.....
„ Quemada	„	.....
Grappa Chissotti	„	.....
„ Valleviejo	„	.....
Pisco	„	.....
Anís Deu	„	.....
„ del Mono	„	.....
„ 8 Hermanos	„	.....
„ **Don Paco**	„	.....
„ Estomacal	„	.....
Jerez Tío Pepe	„	.....
„ Dry Sack	„	.....
„ Tío Perea	„	.....
„ Sandman	„	.....
„ Osborne	„	.....
„ Haivey's Dry	„	.....
„ Tío Paco	„	.....
„ Pálido Amoroso	„	.....
„ Amontillado	„	.....
Oporto Lágrima Christi	„	.....
„ Mirlo Blanco	„	.....
„ Don Luis	„	.....
„ 1865	„	.....
Marsala	„	.....
Moscato	„	.....
Málaga	„	.....
Manzanilla La Guita	„	.....
„ Carmen Amaya	„	.....
„ Ibarra	„	.....
„ La Amazona	„	.....

Señor Mozo de Bar y Confitería:

Buenos Aires, República Argentina

Mi buen colaborador:

Para tí también llega mi voluntad de buen Gastronómico.

Muchos de Uds. han pasado ya la prueba de fuego que es el mostrador, la cafetería, etc.

Para tí también está este libro. Si lo lees con atención, encontrarás muchas fórmulas y cosas útiles en el desenvolvimiento de tu trabajo.

Antes que nada, te recuerdo aquellas estrofas de Martín Fierro que son verdades:

"Los hermanos sean unidos,
porque esta es la ley primera;
tengan unión verdadera
en cualquier tiempo que sea,
porque si entre ellos se pelean
los devoran los de afuera".

Con esto quiero decirte, amigo, que tanto el mozo como el Barman, deben ser buenos obreros, camaradas y amigos, perdonarse los errores en el trabajo y ayudarse en los momentos de más movimiento No guardar rencor por cosas sin importancia; recordar que la amistad debe prevalecer en nuestros corazones.

CHAMPAGNES Y SIDRAS

Arizu	m$n.	.....
„ Dulce 1/1	„	.....
„ Seco 1/2	„	.....
„ Seco 1/1	„	.....
„ Extra Seco 1/2	„	.....
„ Extra Seco 1/1	„	.....
Cuvillier	„	.....
„ Dulce 1/1	„	.....
„ Seco 1/1	„	.....
„ Extra Seco 1/1	„	.....
Sidra Asturiana	„	.....
„ Sagardua	„	.....
„ **Alcurnia**	„	.....

CERVEZAS

Quilmes 1/1	m$n.	.....
Quilmes 1/2	„	.....
Río Segundo	„	.....
León de Oro	„	.....
Schneider	„	.....
Estrasburgo Palermo	„	.....
Balón	„	.....
Imperial	„	.....
Cívico	„	.....

AGUAS MINERALES

Villavicencio 1/2	m$n.	.....
Villavicencio 1/4	"	.....
Palau 1/2	"	.....
Palau 1/4	"	.....

AGUAS TONICAS

Villa-Tonic	"	.....
Indian Tonic Cunnington	"	.....
Tonic Bils	"	.....
Ginger Ale Cunnington	"	.....
Ginger Ale Bilz	"	.....

□

Soda Belgrano	"	.....
Soda Belgrano con limón	"	.....
Naranja Bilz	"	.....
" Crush	"	.....
" Sacic	"	.....
Bilz	"	.....
Limón exprimido	"	.....
Naranja exprimida	"	.....
Jugo Lima Rosse	"	.....
" " Hindú	"	.....
" Naranja Neuss	"	.....
" Pomelo	"	.....
Granadina	"	.....
Otros Refrescos	"	.....

LUNCH

Té	m$n.	.....
Té con leche	"	.....
Café	"	.....
Café con leche	"	.....
Café Vienés	"	.....
Completo	"	.....
Café con leche	"	.....
Té con leche	"	.....
Candeal frío o caliente	"	.....
Bavaroi	"	.....

MASAS Y PASTELERIA

Masas	"	.....
Budín	"	.....
Torta, porción	"	.....
Bay Biscuit	"	.....
Vainillas	"	.....
Canales	"	.....
Croissant	"	.....
" tostadas	"	.....
Tostadas	"	.....
Scons tostados	"	.....
Tostadas con a sin manteca	"	.....
Sandwich tostado	"	.....
Sandwiches comunes	"	.....
" de Caviar, Ruso o Sueco	"	.....

Luceritos de jamón cocido, queso Gruyére, lengua. Croissant. Medias Lunas con queso Gruyére, jamón cocido, lengua, anchoas y huevos duros ..... c/u. .....

HELADOS Y COPAS

Crema Vainilla	m$n.	.....
" Chocolate	"	.....
" Rusa	"	.....
" Portuguesa	"	.....
" Pistacchio	"	.....
" Canela	"	.....
" Almendra	"	.....
" Praliné	"	.....
" Café	"	.....
" Dulce de leche	"	.....
" Reina	"	.....
Leche Merengada	"	.....
Copa Melba	"	.....
Princesa	"	.....
Tutti Frutti	"	.....
Parfait au caffé	"	.....
Parfait au Fresse	"	.....
Torronsinho	"	.....
Cassatas Siciliana	"	.....
Cassatas Napolitana	"	.....
Otras	"	.....
ICE CREAM SODA	"	.....

☆

"LA CASA DE LOS MOLDES"

BACCON & CORBELLA S.R.L.

Cap. $ 220.000.—

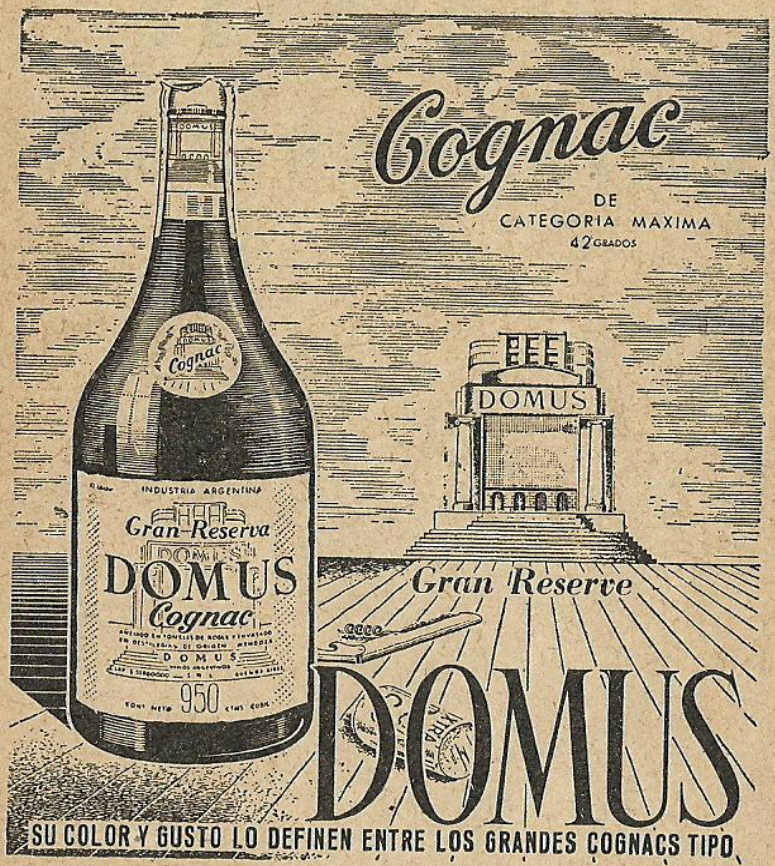
Casa fundada en 1874

Especialidad en moldes y útiles para cocina

Todo para el bar

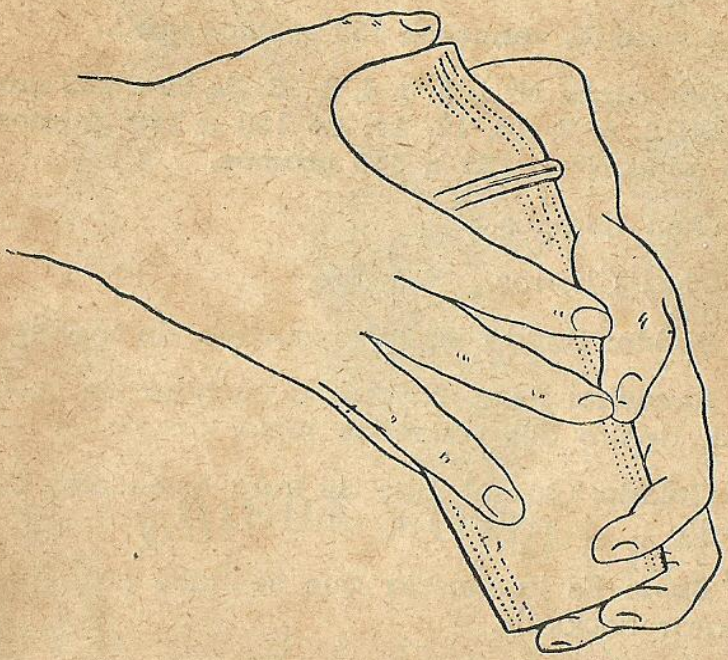
CANGALLO 1233

T. E. 35, Libertad 3357 Buenos Aires



Luzuriaga 753 • T. E. 21 - 4127 • Buenos Aires

SECCION PARA FAMILIAS



REFERENCIA

Para calcular

1 copita de licor 25 gramos (grs.).

1 copa de Jerez 50 gramos (grs.).

1 vaso de vermouth 150 gramos (grs.).

Las copas Nº 1, 2, 3, 4, 9, 13: de 90 a 100 gramos; 5, 6, 7, 10, 12, 14: de 150 a 160 gramos; la copa Nº 8: 125 a 150 gramos.

Grs.: Gramos.

Chs.: Chorros.

Batido: Batido en la cocktelera de metal.

Revuelto: Revuelto con la cuchara de cocktail dentro del vaso con hielo.

Colado: Que el jugo de fruta estee bien colado.

Base: Es la mezcla que se hace para preparar cocktails.

Toda vez que se prepara un cocktails ponga trazitos de hielo en lo cocktelera de metal o en el vaso de mezclar de 500 gramos, lávese el hielo y escúrralo.

Madres, Esposas, Hermanas:

Con mi mayor respeto:

A Uds. llego como integrante de una familia, para entregarles también este libro en cuyo interior encontrará fórmulas útiles y experimentadas en Cocktails-Partys, Bares y Confiterías en donde he actuado. En un abrir de ojos verá todos sus cocktails más favoritos y la manera más práctica de prepararlos.

Con ellos tendrá ocasión de deleitar el paladar de sus seres queridos, preparar tapas que acompañarán los tragos más variados en nuestro ambiente. Le recuerdo en esto a las Patricias de antaño que ejecutaban con cariño sus Chichas famosas, Aguardientes, Licores fermentados a base de frutas regionales, pastelerías criollas y españolas.

Hoy que la industria de licores está a la altura de la mejor del mundo, y con el formulario especialmente preparado para familia podrá sin mucho esfuerzo, deleitarse con sus cocktail's predilectos.

EL AUTOR

OBSERVACIONES: Consejos para las dueñas de Casa.

Lo que dice el habitué de los bares:

El Bar es parte de mi casa. Claro que esto es cierto, tiene razón; hoy día en el Bar es donde se hacen los negocios más grandes, es entre copa y copa que va a la firma un buen negocio.

Al salir de la oficina se dice: Tomaremos una copa; esa copa puede ser varias. Llegan las 14 horas, bueno, iremos a comer. No faltaba más, mi esposa me espera, vea amigo no me gusta hacerle esperar, es tan buena...

Mañana, después que se firme la escritura comeremos juntos. Hasta mañana a la misma hora. Hasta mañana.

Al llegar a casa ya han comido, en vez de la Señora reprocharle por la falta de hora y por otras yerbas, debe de sentar a su esposo y darle un Highball, que en un vaso grande le sirva un poco de hielo, un poco de Whisky y Ginger Ale y abrirle la habitación, que entre aire, recomendarle que hay algo para comer, sin hacer mención de lo que esté hecho.

M E N U :

Un entrecot con papas fritas y 2 huevos.
Una taza consomé caliente; fruta.
Café o Té.

Cuando salga su esposo le dirá: sos la mujer mejor del mundo. Adiós.

A

ARGENTINA: 3 Chs. Cointreau, 3 Chs. Marrasquino, 40 Grs. Vermouth dulce, 30 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Hesperidina. Revuelto. Copa Nº 9.

ARGENTINO: 5 Chs. Cherry Brandy, 30 Grs. Hesperidina, 40 Grs. Vermouth dulce, 30 Grs. Dubonnet. Batido. Copa Nº 12.

AVENIDA: 3 Chs. Chartreau, 3 Chs. Cointerau, 30 Grs. Dry Gin. Revuelto; termínese con Champagne. Copa Nº 14.

AVIADOR: 3 Chs. de Marrasquino, 2 Chs. Angostura bitter, 40 Grs. Oporto, 50 Grs. Vermouth dulce. Batido. Copa Nº 24.

AMERICANO: 10 Grs. Campari, 60 Grs. Vermouth dulce. Batido. Agréguese una cascarita exprimida de naranja, 1 Chs. Soda. Vaso Nº 5.

A. MORNING SMILE: 1 yema huevo, 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin, 200 Grs. leche fría. Batido; termínese con 1 Chs. Soda. Vaso Nº 4.

AURORA: 15 Grs. Mandarina (jugo), 1 cucharadita azúcar, 1 clara de huevo, 5 Chs. Granadina, 4 Chs. Anissette, 50 Grs. Vermouth (seco), 25 Grs. de Cognac. Batido. Copa Nº 10.

ANGEL'S. TIT: 15 Grs. Ananá (jugo colado), 1 cucharadita azúcar, ½ clara de huevo, 4 Chs. Granadina, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Copa Nº 7. Guinda en el borde con azúcar.

AMERICAN BEAUTY: 15 Grs. naranja (jugo), 1 cucharadita azúcar, 20 Grs. Cognac, 30 Grs. Vermouth (seco), 10 Grs. Pippermint verde, 30 Grs. Oporto. En vaso Nº 1. Hielo cepillado. Liviano. Adórnese con frutas estación. Ramita menta fresca. Que flote.

ALASKA: 10 Grs. Cherry Brandy, 40 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Vermouth (dulce). Revuelto. Copa Nº 13.

B

BANDERA: 15 Grs. de Ananá (jugo), 4 Chs. Cacao, 25 Grs. Cognac. Termínese con Champagne. Copa Nº 12.

BABY: 1 yema de huevo: ½ cucharadita de azúcar 2 Chs. Cacao, 50 Grs. Whisky. Batido. Vaso Nº 5.

BRANDY FLIPP: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Cognac. Batido. Polvoréese con canela molida. Vaso Nº 5.

BRANDY JULEPP: 1 ramita de menta fresca pisada. 1 cucharadita azúcar, 50 Grs. Cognac, Fruta en trocitos. Hielo. Ramita de menta. Polvoréese con azúcar sobre la ramita de menta. Pajitas. Batido y colado. Vaso Nº 4.

BLANQUITA: 10 Grs. de Ananá (jugo), 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido colado. Termínese con Champagne. Copa Nº 6.

BRIGADIER: 3 Chs. Benedictine, 3 Chs. Cointreau, 25 Grs. Jerez, 40 Grs. Whisky Americano. Batido. Copa Nº 11.

BATIDO VERMOUTH: 3 Chs. Curacao, 2 Chs. Angostura, 60 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa Nº 5.

BALTIMORE: 20 Grs. Ananá (jugo colado), 5 Chs. Granadina, 20 Grs. Cognac. Batido. Termínese con Champagne. Copa Nº 10.

BALTIMORE - EGG NOGG: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 20 Grs. Cognac, 15 Grs. Rhum, 50 Grs. Vino Madeira. Se completa con leche fría. Polvoréese con nuez moscada rallada. Batido. Vaso Nº 4.

BATIDO DE FERNET-BRANCA: 25 Grs. de Fernet, 75 Grs. de Vermouth dulce. Batido. Copa Nº 8.

BAGLEY: 10 Grs. Campari, 60 Grs. Hesperidina. Batido. Copa Nº 6.

BAVAROI: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar. Batido. Termínese con chocolate caliente. Vaso Nº 4.

C

CORONEL: 2 huevos, 1 cucharada de miel, 50 Grs. de Cognac. Batido a mano. Yema y clara aparte. Termínese con Champagne. Copa Nº 12. (Para 2 personas).

CORAZON DE INDIO: 2 Chs. Cacao, 20 Grs. Cognac, 20 Grs. Rhum, 25 Grs. Whisky, 25 Grs. Dry Gin, Cortecita limón exprimido. Revuelto. Copa Nº 4.

COLON: 2 Chs. Angostura, 4 Crs. Cognac, 3 Chs. Chartreuse. Revuelto. Termínese con Champagne. Copa Nº 6.

COVADONGA: 1 clara de huevo, 2 Chs. de limón (jugo), 5 Chs. Granadina, 50 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Hesperidina. Batido. Copa Nº 10.

CLOVER CLUB: 1 clara de huevo, 10 Grs. limón (jugo), 10 Grs. Granadina, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Copa Nº 6.

CAÑITA: 40 Grs. Jerez. Termínese con Champagne. Revuelto. Vaso Cañita.

CUBANO: Base (30 Grs. Cubano), 70 Grs. Vermouth (dulce). Revuelto. Copa Nº 7.

CANDEAL: 1 yema de huevo, 1 ½ cucharadita de azúcar, 280 Grs. de leche caliente. Batido, Canela molida. Vaso Nº 4.

CAMPEON: 4 Chs. Granadina, 20 Grs. Vermouth (dulce), 20 Grs. Jerez, 40 Grs. Kola Cocktail. Batido. Copa Nº 8.

CAÑITA ½: 20 Grs. Jerez. Termínese con Champagne. Vaso de ½ Cañita. Revuelto.

CUBA LIBRE: Limón rodaja, 25 Grs. Rhum. Termínese con Coca Cola. Pajita. Hielo. Vaso Nº 4.

CORSARIA (POUSSE CAFE): 25 Grs. Cacao, 25 Grs. Benedictine, separado, 40 Grs. Crema Chantilly, que flote. Copa Nº 13.

CUBANO SECO: Base (10 Grs. Cubano), 30 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Vermouth (seco). Revuelto. Copa Nº 8.

CLEOPATRA: 1 Yema de huevo, 25 Grs. Pomelo, 1 cucharadita de azúcar, 10 Grs. Marrasquino, 5 Grs. Granadina (jarabe), 50 Grs. London Dry Gin. Batido. Vaso N 5.

D

DUBONNET FIZZ: 1 Chs. Limón (jugo), ½ cucharadita azúcar, 1 Chs. Cherry Brandy, 50 Grs. Dubonnet. Batido. Copa Nº 14. 1 Chs. Soda.

DE MARIA: 3 Chs. Granadina, 40 Grs. Aperital, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa Nº 9.

DEMETRIO: 10 Grs. Cointreau, 25 Grs. Vermouth (dulce), 50 Grs. Aperital. Batido. Copa Nº 24.

DRY MARTINI: 2 Chs. Orange Bitter, 40 Grs. Vermouth (seco), 40 Grs. Dry Gin, 1 Aceituna. Revuelto. Copa Nº 3. Exprimirse cascarita de limón.

DAIQUIRI: 15 Grs. Cointreau, 10 Grs. Limón (jugo), 50 Grs. Rhum Baccardi. Batido. Copa Nº 9.

DAMA BLANCA: 15 Grs. Cognac, 10 Grs. jugo limón, 10 Grs. Cointreau, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Copa Nº 5.

DERBY: 2 Chs. Angostura, 10 Grs. Jarabe de goma, 50 Grs. Dry Gin, Cascarita exprimida de limón. Ramita de menta que flote. Batido. Copa Nº 13.

E

ESPLENDIDO: 3 Chs. Chartreaux, 40 Grs. Vermouth (seco). Termínese con sidra bien helada. Revuelto. Copa Nº 12.

EGG MILK PUNCH: 1 huevo entero, 1 cucharadita azúcar vainillada, 30 Grs. Cognac, 25 Grs. Rhum. Termínese con leche fría, batido canela molida, nuez moscada que flote. Vaso Nº 3.

EMBASSY: 2 Chs. Cacao, 2 Chs. Orange Bitter, 30 Grs. Rhum, 50 Grs. Vermouth (dulce). Revuelto. Copa Nº 4.

EGG-NOGG: 1 huevo entero, 2 cucharaditas de azúcar, 30 Grs. de Rhum, 30 Grs. Cognac. Batido. Termínese con leche fría. Vaso Nº 2.

EGG-NOGG (Caliente): Igual al anterior, pero con leche caliente. Vaso Nº 2.

F

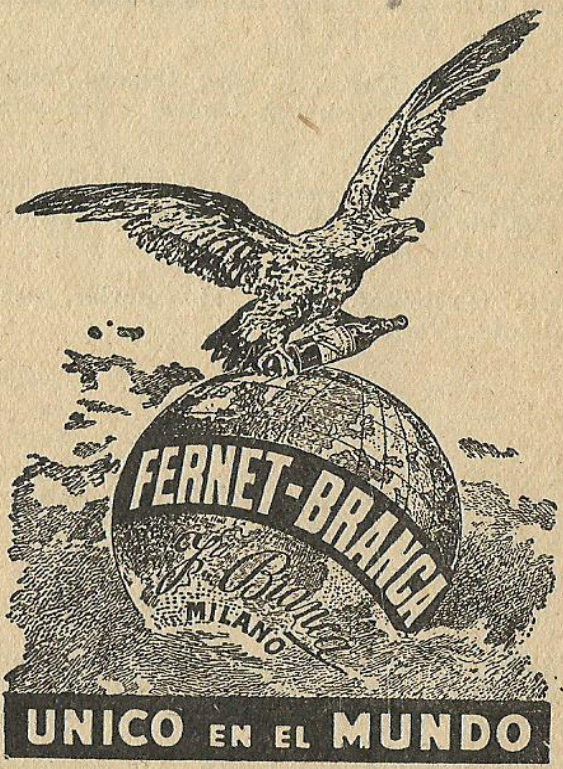
FLORIDA (Dulce): 15 Grs. jugo naranja, 10 Grs. Apri Brandy, 5 Chs. Granadina, 50 Grs. Vermouth (dulce), 330 Grs. Dry Gin. Batido. Copa Nº 10.

FLORIDA (Seco): Igual al anterior. Agréguese 1 Chs. Limón (jugo), Vermouth (seco). Copa Nº 10.

FERROCARRIL: 3 Chs. Granadina, 3 Chs. Marrasquino, 30 Grs. Pineral, 50 Grs. Vermouth (dulce o seco). Batido. Copa Nº 8.

FERNET-BRANCA "ALEGRESE": 3 Chs. Curacao, 1 rebanada de naranja, 25 Grs. Fernet-Branca, 50 Grs. Carpano, 25 Grs. Ginebra Holandesa. Batido. Copa Nº 14.

FLYIN FISCH: 2 Chs. Angostura Bitter, 50 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Adórnese con rebanadas de naranja y ananá, 1 Chs. Soda (Sifón). Vaso Nº 1.


FERNET-BRANCA
F. Branca
MILANO
UNICO EN EL MUNDO

FERNET BRANCA "ALPINO": 2 Chs. Limón (jugo), 5 Chs. Granadina, 50 Grs. Cubana Brandy, 25 Grs. Fernet Branca. Batido. Copa Nº 8.

FLAMENCA: 30 Grs. Jugo frutas, 30 Grs. Málaga. Batido. Termínese con Champagne. Copa Nº 6.

FOR THE TROPIES: 25 Grs. Naranja (jugo), 1 cucharadita de azúcar, 25 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Vermouth (dulce o seco), 25 Grs. Whisky. Batido. Copa Nº 5.

G

GRAN MUNDO: 2 Chs. Apri Brandy, 30 Grs. Whisky, 50 Grs. Vermouth (dulce), 30 Grs. Oporto Añejo. Batido. Copa Nº 10.

GUARDIA VIEJA: 25 Grs. Jerez. Revuelto. Termínese con Champagne bien helado. Vaso Nº 5.

GOLD FIZZ: 1 yema de huevo, 2 cucharaditas de azúcar, 10 Grs. Jugo de limón. Agréguese 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso Nº 5.

GIN FIZZ: 15 Grs. Limón (jugo), 1 ½ cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso Nº 5. Trocito hielo. Soda aparte.

GIN DAISY: 15 Grs. Limón (jugo), 3 Chs. Frambuesa (jarabe), 2 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Ramita de menta que flote y pajita. Copa Nº 5.

GIN RICHEY: 10 Grs. Limón (jugo), 50 Grs. Dry Gin. Trocitos hielo. Soda y pajitas. Revuelto. Vaso Nº 5.

GIN TONI: 1 rodaja limón, 50 Grs. Dry Gin. Termínese con Indian Tonic. Vaso Nº 4.

GIN PING: 2 Chs. Angostura, 50 Grs. Dry Gin, 1 Chs. Agua. Vaso Nº 3.

GIN COCKTAIL: 2 Chs. Angostura, 3 Chs. Curacao, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Exprímase cascarita de limón. Copa Nº 9.

GIN SOUR: 15 Grs. Limón (jugo), 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Corónese con vino tinto.

GLORIA STAR: 1 Durazno pisado, 15 Grs. Granadina, 100 Grs. Jerez. Batido. Termínese con Champagne Adórnese con Ananá. (Para 3 personas). Copa Nº 5.

GLOTON: 10 Grs. Cognac, 30 Grs. Jerez. Termínese con Champagne. Corónese con Angostura y azúcar el borde de la copa. Copa Nº 5.

GRANADINO "GRAN REFRESCO": 50 Grs. Frutilla (jugo), 10 Grs. Limón (jugo), 50 Grs. Jugo Ananá, 10 Grs. Jugo Naranja, 25 Grs. Jarabe de Granadina. Batido. Vaso Nº 0. Trocitos de frutas y hielo. Soda y pajitas. (Para 3 personas).

H

HISPANIA: 10 Grs. Cognac, 2 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Jerez. Revuelto. Copa Nº 9.

HOT MILK PUNCH: 200 Grs. Leche caliente, 2 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Rhum, 1 clavo de olor. Nuez moscada, que flote. Vaso Nº 4 y pajitas.

H. P.: 15 Grs. Ananá (jugo), 3 Chs. Kirsch, 10 Grs. Cherry Brandy, 10 Grs. Licor Mandarina, 50 Grs. Whisky Americano. Batido. Copa Nº 10.

HARLINGER: 10 Grs. Ananá (jugo), 2 Chs. Peppermint, 3 Chs. Cointreau, 2 Chs. Angostura, 50 Grs. Ginebra Holandesa. Batido. Copa Nº 5.

HOYO BRAVO: 2 Chs. Chartreuse, 30 Grs. Vermouth (seco), 30 Grs. Jerez, 25 Grs. Dry Gin. Revuelto. Copa Nº 4.

HORSES NECK: 1 Cáscara naranja en espiral, 1 Chs. Angostura Bitter. Termínese con Ginger Ale. Vaso Nº 3.

HIRAN PACO: 50 Grs. Jerez, 30 Grs. Dry Gin. Revuelto. 1 cebollita o aceituna. Copa Nº 9.

I

INDEPENDENCIA: 15 Grs. Mandarina (jugo), 5 Chs. Granadina, 3 Chs. Chartreuse, 50 Grs. Jerez, 25 Grs. Cognac. Batido. Copa Nº 10.

INDIAN HEART: Igual al Corazón de Indio.

IRIS: 10 Grs. Ananá (jugo), 3 Chs. Granadina, 2 Chs. Curacao, 50 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Hesperidina. Batido. Copa Nº 10.

ICE CREAM SODA: 1 Helado de Crema, 15 Grs. Jarabe al gusto. Soda, pajitas, cuchara refresco (Generalmente se acompaña con el sifón).

J

JOCKEY CLUB: 3 Chs. Cognac, 3 Chs. Cointreau, 30 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Dubonnet. Revuelto. Copa Nº 4.

JEAN D'ARC: 10 Grs. Limón (jugo), 1 cucharadita de azúcar, 30 Grs. Cognac. Batido. Termínese con Champagne bien helado. Copa Nº 10.

JUDITH: 15 Grs. Ananá (jugo), 10 Grs. Cognac, 1 Cucharadita de azúcar, 3 Chs. Cointreau. Batido. Agréguese Champagne bien helado. Copa Nº 6.

JHON COLLIN'S: 10 Grs. Limón (jugo), 1 terrón de azúcar, 2 Chs. Angostura, 50 Grs. Dry Gin. Hielo en trocitos. Soda sifón. Pajitas. Vaso Nº 3.

JAPONES: 10 Grs. Horchata de almendras, 10 Grs. Frambuesa (jarabe), 50 Grs. Vermouth (dulce), 30 Grs. Whisky. Batido. Copa Nº 11.

JAUJA: 10 Grs. Rhum, 50 Grs. Vermouth (dulce), 25 Grs. Jerez. Revuelto. Copa Nº 9.

JOCKEY CLUB PUNCH: Té caliente, rodaja limón, 3 terrones de azúcar, 40 Grs. Rhum que flote y quemado. Vaso Nº 5.

JUGO DE FRUTAS COCKTAIL'S: 1 Lata de duraznos 1 lata de peras, 1 litro jugo de uvas, 1 litro jugo naranjas, 2 bananas, ½ kilo frutillas, 100 Grs. Jarabe Granadina (bien colado).

K

KOLA: 2 Chs. Granadina, 50 Grs. Kola "Cocktail". Batido. Copa Nº 11.

KISS ME QUICH: 1 Clara de huevo, 3 Chs. Anissette, 5 Chs. Granadina, 2 Chs. Angostura, 40 Grs. Jerez, 30 Grs. Cognac. Batido. Copa Nº 6.

KISS OF LOVE: 1 Clara de huevo ½ cucharada de azúcar, 3 Chs. Curacao, 3 Chs. Anissette, 50 Grs. Vermouth (seco), 30 Grs. Dry Gin. Batido. Copa Nº 5.

L

LIBERTADOR: 10 Grs. Apri Brandy, 30 Grs. Jerez. Termínese con Champagne bien helado. Copa Nº 12.

LLOYD GEORGE: 10 Grs. Cognac, 30 Grs. Jerez. Revuelto. Termínese con Champagne bien helado. Copa Nº 6.

LOUIS FIZZ: 15 Grs. Limón (jugo), 1 Clara de huevo, 1 ½ cucharadita de azúcar, 10 Grs. Granadina, 10 Grs. Kerman. Termínese con leche cruda. Batido. Soda. 1 chorro. Copa Nº 4.

L'AMOUR (Pousse Café): En una Copa Nº 9, 1 yema de huevo. Sobre la yema, sin mexclar, 10 Grs. Benedictine, 10 Grs. Marrasquino, 25 Grs. Cognac. Este Pousse Café se toma de un trago.

LA MAS EXCELSA: 15 Grs. jugo Ananá colado, 10 Grs. Cherry Brandy, 3 Chs. Granadina, 25 Grs. Cognac, 50 Grs. Jerez. Batido. Copa Nº 8. Corónese con azúcar el borde de la copa.

LUIS XV: 1 Yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 3 Chs. Curacao, 2 Chs. Benedictine, 50 Grs. Jerez. Batido. Copa Nº 8.

LAFAYETTE FLIPP: 1 yema de huevo, 3 Chs. Chartreuse, 3 Chs. Curacao, 1 cucharada de azúcar, 50 Grs. Whisky Americano. Batido. Vaso Nº 4.

LOS ANGELES: 25 Grs. Naranja (jugo), 3 Chs. Kirsch, 3 Chs. Granadina, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa Nº 10.

M

MARIA ANTONIETA (Pousse Café): 15 Grs. Pippermint verde, 15 Grs. Cognac. Que quede separado. Copa de licor.

MORNING GLORY FIZZ: ½ Clara de huevo, 5 Chs. Granadina, 15 Grs. Ananá (jugo), 5 Grs. Limón (jugo), 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso Nº 1.

MILLON DE DOLLAR: 1 Clara de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 10 Grs. Limón (jugo), 3 Chs. Anissette, 50 Grs. Whisky. Batido. Vaso Nº 3. Soda y pajitas.

MARY PICKFORD: 2 Chs. Granadina, 15 Grs. Ananá (jugo), 50 Grs. Rhum Bacardi. Batido. Copa Nº 9.

MINT JULEPP: 1 ramita de menta fresca, pisada, 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Whisky Americano, Fruta estación en trocitos. Hielo. 1 ramita de menta fresca, que flote. Pajita. Espolvorear con azúcar. Batido. Vaso Nº 4.

MY LOVE: 25 Grs. Naranja (jugo), 25 Grs. Mandarina (jugo), 10 Grs. Jarabe de azúcar, 50 Grs. Cognac, y trocitos de frutas. Batido. Copa Nº 14.

MITRE: 2 Chs. Curacao, 20 Grs. Dry Gin, 20 Grs. Vermouth Francés, 30 Grs. Hesperidina. Revuelto. Copa Nº 4.

MODERNISTA: 1 Chs. Angostura, 2 Chs. Chartreuse, 20 Grs. Cognac, 50 Grs. Jerez. Revuelto. Copa Nº 13.

MANHATTAN: 1 Chs. Angostura, 50 Grs. Vermouth (dulce), 30 Grs. Whisky Americano, 1 cascarita de limón exprimida. Revuelto. Copa Nº 1.

MANHATTAN SECO: Igual al anterior, cambia Vermouth seco.

MONTECARLO: 2 Chs. Marrasquino, 2 Chs. Angostura, 30 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Dubonnet. Revuelto. Copa Nº 14.

MARTINI COCKTAIL: 2 Chs. Angostura, 2 Chs. Curacao, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa Nº 11.

MAIDENS BLUSH: 10 Grs. Limón (jugo), 5 Chs. Granadina, 3 Chs. Anissette, 40 Grs. Dry Gin. Termínese con Champagne bien helado. Copa Nº 5.

N

NUEVE DE JULIO: 2 Chs. Orange Bitter, 50 Grs. Vermouth (dulce), 30 Grs. Pisco. Cascarita limón exprimida. Copa Nº 13.

NEW BRISTOL: 1 cucharadita de nuez molida fina, 1 cucharadita de azúcar, 20 Grs. Crema de Leche. Batido, agréguese 20 Grs. Cognac, 30 Grs. Dry Gin. Se vuelve a batir. Copa Nº 10.

NEW ORLEANS FIZZ: 25 Grs. Limón (jugo), 2 cucharaditas azúcar, 1 clara de huevo, 3 Chs. Chartreuse, 3 Chs. Agua de Azahar, 50 Grs. Dry Gin. Termínese con leche fría. Batido. Vaso Nº 3.

NEW YORK HERALD: 2 Chs. Angostura, 3 Chs. Pippermint, 25 Grs. Jerez, 40 Grs. Vermouth (dulce), 20 Grs. Whisky Americano. Revuelto. Copa Nº 4.

NARANJADA ARGENTINA: En Vaso Nº 0: Fruta picada en trocitos de hielo, 80 Grs. Jugo de frutas. Moldear entre dos platos de café hielo cepillado con el pincho. Agujerear el centro del molde y colocarlo sobre el Vaso preparado con la naranjada y adórnese con frutas y pajitas.

NERVION: 15 Grs. Ananá (jugo), 1 cucharadita azúcar molida, 3 Chs. Triple (seco) o Cointreau, 25 Grs. Cognac, 50 Grs. Americano Vermouth. Batido. Copa Nº 5. Adórnese con Ananá.

NAPOLEON: 2 Chs. Curacao, 1 Chs. Fernet Branca, 10 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Dubonnet. Batido. Copa Nº 10.

NACIONAL: 10 Grs. Cognac, 40 Grs. Hesperidina, 40 Grs. Dubonnet. Batido. Copa Nº 11.

OLD SMUGGLER'S: 2 Chs. Angostura Bitter, ¼ cucharadita de azúcar, 2 Chs. Limón (jugo), 50 Grs. Viejo Contrabandista. Batido. Copa Nº 4.

OLD FASHIONET: 2 Chs. Angostura, 1 terrón azúcar, Agua a gusto, 1 rodaja naranja, 50 Grs. Whisky, 1 Cereza natural. Trozito hielo. Vaso antiguo grueso.

ORIENTAL SOUR: ½ clara de huevo, 10 Grs. Limón (jugo), 30 Grs. Naranja, 1 cucharadita azúcar, 50 Grs. Cognac. Batido. Copa Nº 14.

ORANGE COBBLER: 30 Grs. Naranja (jugo), 5 Chs. Granadina, 1 cucharadita azúcar, 30 Grs. Cognac, 50 Grs. Vermouth (dulce), Fruta picada. Hielo en trocitos y pajitas. Vaso Nº 2.

ODEON: 10 Grs. Pippermint, 3 Chs. Marrasquino, 10 Grs. Triple (seco), 50 Grs. Cognac. Batido. Copa Nº 13.

OYSTER: 3 Ostras al natural. Un poquito de pimienta blanca, 2 Chs. Salsa Inglesa. Un poquito de mostaza en polvo, 5 Grs. Salsa Ketchup, 1 Chs. Limón (jugo), 30 Grs. Vino blanco (seco). Un vaso aparte de Vino. Copa Nº 9.

OLD TON: 2 Chs. Angostura. Una cucharadita de azúcar 50 Grs. Dry Gin. Exprímase una cascarita de limón. Copa Nº 9.

ORANGE FIZZ: 25 Grs. Naranja (jugo), 1½ cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido. 1 Chs. Soda (sifón). Vaso Nº 5. Pajitas.

ORANGE BLOSSON: 1 corteza de Naranja en espiral, 30 Grs. Naranja (jugo), 3 Chs. Marrasquino, 5 Chs. Granadina, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso Nº 5.

OJO ABIERTO: En Copa Nº 13: 15 Grs. Cherry Brandy al fondo, 30 Grs. Jerez y 30 Grs. Cognac. Revuelto que quede separado arriba, se pone con cuidado sobre el Cherry.

P

PARA MI FIESTA (50 personas): 2 Latas Ananá (jugo colado), 200 Grs. Azúcar, 100 Grs. Limón (jugo), 100 Grs. Cointreau, 500 Grs. Cognac, 1 ½ bot. Jerez. Hielo. Al servirse agréguese 3 bot. Champagne bien helado. Copa Nº 12 o Vaso Nº 5. (Se puede cambiar por frutilla).

PANAMA: 10 Grs. limón jugo, 3 Chs. Cacao, 1 cucharadita Azúcar, 50 Grs. Jerez. Batido. Termínese con Champagne. Copa Nº 12.

PATRICIOS: 3 Chs. Cognac, 40 Grs. Vermouth (dulce), 50 Grs. Jerez. Revuelto. Copa Nº 9.

PIERROT: 2 Chs. Chartreuse, 3 Chs. Cacao, 3 Chs. Cognac, 50 Grs. Jerez. Batido. Copa Nº 5. Adórnese con 1 rodaja ananá.

PERLA: 15 Grs. ananá jugo, 3 Chs. Anisette, 3 Chs. Cognac, 2 Chs. Chartreuse, 50 Grs. Jerez. Batido, Corónese con azúcar el borde de la copa. Copa Nº 6.

PEPITA: 3 Chs. Orange, 3 Chs. Marrasquino, 60 Grs. Manzanilla. Revuelto. Copa Nº 12.

PUNTO Y MEDIO: En copa Nº 14, 3 Chs. Anisette, 50 Grs. Carpano, 1 trocito hielo.

POLE STAR: 15 Grs. Ananá jugo, 3 Chs. Cointreau, 2 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Hesperidina. Batido. Copa Nº 10.

PICCADILLY: 1 Chs. Anissette, 1 Chs. Granadina, 30 Grs. Vermouth (seco), 40 Grs. Dry Gin. Revuelto. Copa Nº 13.

PEACH FIZZ: 30 Grs. Durazno pisado y colado, 10 Grs. Limón (jugo), 1 ½ cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Soda (sifón). Vaso Nº 5.

POZO DE JACOB (CHAMPAGNE PUNCH): (100 copas): En tubo de helados, capacidad 30 litros, poner: 2 Ananá en rodajas, 4 Limones en rodajas, 4 Naranjas en rodajas, 6 Duraznos buenos, cortados, ¾ kilo azúcar molida. Dejar un rato en maceración; agregarle 1 litro Apri Brandy, 1 bot. Cognac V.O., 6 bot. Jerez, 6 bot. Champagne bien helado. El tubo se carga igual que para helados y cada uno se sirve con un cucharón de plata. Copa Nº 12. Se forra la tina a gusto con banderas, flores, etc.

///////: 2 Chs. Apri Brandy, 2 Chs. Cognac V.O., 10 Grs. Jerez. Termínese con Champagne bien helado. Copa Nº 5.
En homenaje al buen amigo PALITOS.

PRESIDENTE: 15 Grs. Limón (jugo), 1 cucharadita azúcar, 3 Chs. Granadina, 50 Grs. Rhum Bacardi. Batido. Copa Nº 13.

PORT FLIPP: 1 Yema de huevo, 2 cucharaditas azúcar. Batido. 50 Grs. Oporto. Vuelta a batir. Polvoréese con canela molida. Vaso Nº 5.

PIC ME UP: 2 Yemas de huevos, 2 cucharaditas azúcar impalpable, 20 Grs. Cacao, 25 Grs. Rhum, 30 Grs. Cognac. Batido a mano. Espolvoréese con canela o nuez moscada. Copa Nº 9.

PRINCESA DEL DOLLAR: 3 Chs. Kummel, 40 Grs. Dubonnet, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Copa Nº 14.

PIEL ROJA: 3 Chs. Cherry Brandy, 50 Grs. Vermouth (dulce), 50 Grs. Dry. Revuelto. Copa Nº 4.

R

RICHMOND: 3 Chs. Grand Manier, 30 Grs. Jerez. Termínese con Champagne bien helado. Revuelto. Copa Nº 4.

RUDOR DE NIÑA: Media clara de huevo, 15 Grs. Granadina, 30 Grs. Vermouth (Seco), 30 Grs. Jerez, 30 Grs. Whisky Americano. Batido. Copa Nº 10..

REFRECADO VERMOUTH: 2 Chs. Angostura, 3 Chs. Marrasquino, 65 Grs. Vermouth (dulce), Soda. Revuelto. Vaso Nº 5.

ROYAL FIZZ: 25 Grs. Lima jugo, 3 Chs. Angostura, ½ cucharadita azúcar, 50 Grs. Cognac, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso Nº 5. Trocitos de hielo. Soda.

S

SAN MARTIN (Dulce): Para 30 personas: 100 Grs. Curacao, 2 bot. litro Vermouth dulce, 1 bot. litro London Dry Gin. Hielo. Revuelto. Copa Nº 2.

SAN MARTIN (Seco) :50 Grs. Orange Bitter, 1½ bot. litro Vermouth (seco), 1½ bot. litro London Dry Gin. Hielo. Revuelto. Copa Nº 4.

STANDARD (Cocktail)

5 grs. Fernet-Branca - 10 grs. Pineral - 65 grs. Vermouth dulce - Batido - Copa Nº 2.

SALOME: 30 Grs. Dubonnet, 20 Grs. Vermouth seco, 30 Grs. Dry Gin. Batido. Copa Nº 14.

SANGAREE BRANDY: Una cucharadita azúcar, 30 Grs. agua, trocitos hielo. Revuelto agréguese 50 Grs. de Cognac. Revuelto. Vaso Nº 1. Se prepara con Rhum, Whisky, Oporto, Cognac, etc.

SMASH BRANDY: Una ramita menta pisada. Una cucharita azúcar, 50 Grs. Cognac. Batido 1 rebanada de limón en Vaso Nº 5. Se prepara con Whisky, Gin, Rhum, etc.

SOBERANO: 3 Chs. Cacao, 2 Chs. Marrasquino, 50 Grs, Vermouth (dulce), 30 Grs. Whisky Americano. Batido. Copa Nº 3.

SANTA RITA: 2 Chs. Benedictine, 3 Chs. Pere Kerman, 30 Grs. Vermouth (dulce), 20 Grs. Jerez, 40 Grs. Cognac. Revuelto. Copa Nº 9.

SIRENA:,3 Chs. Granadina, 1 Chs. Fernet-Branca, 15 Grs. Ginebra Holandesa, 50 Grs. Vermouth dulce. Batido. Copa Nº 16.

SHERRY COBLER: 3 Chs. Marrasquino, 3 Chs. Cognac, 10 Grs. Cherry Brandy, 50 Grs. Jerez. Fruta cortada de estación. Hielo. Corónese con Vino Oporto. Pajitas. Vaso Nº 1.

SID CAR (Francés): 10 Grs. limón, jugo, Una cucharadita azúcar, 10 Grs. Cointreau, 50 Grs. Cognac. Batido. Copa Nº 4.

SID CAR (Inglés): Cambie por Dry Gin. Copa Nº 4.

SEPTIMO REGIMIENTO: 10 Grs. Jarabe azúcar, 10 Grs. Rhum, 50 Grs. Whisky Americano, 30 Grs. Vermouth (seco). Batido. Fruta Picada. Hielo en trocitos. Pajitas. Vaso Nº 1.

SARATOGA: 2 Chs. Angostura, 2 Chs. Granadina, 15 Grs. Cognac. Revuelto. Copa Nº 5. Termínese con Champagne bien helado.

SHERRY FLIP: 2 Yemas de huevos, 2 cucharaditas azúcar, 50 Grs. Jerez. Batido. Polvoréese con nuez moscada. Vaso Nº 5.

SANTIAGO: 25 Grs. crema leche, ½ cucharadita azúcar, 10 Grs. Benedictine, 30 Grs. Rhum. Batido. Copa Nº 10.

T

TABARE: 10 Grs. guindas, jugo, 15 Grs. ananá, jugo, 10 Grs. mandarina, jugo, 5 Chs. Granadina 50 Grs. Dry Gin, 25 Grs. Cognac. Batido. Copa Nº 6. Adórnese con ananá.

TIERRA INDIA: 15 Grs. ananá, jugo, 3 Chs. Curacao, 2 Chs. Marrasquino, 2 Chs. Angostura, 50 Grs. Cognac. Batido. Copa Nº 3.

TORPEDO: 10 Grs. limón jugo, 15 Grs. Goma (jarabe), 50 Grs. Cognac. Termínese con Champagne bien helado. Batido. Vaso Nº 5.

TON COLLIN'S: 15 Grs. limón o lima, jugo, 1 cucharadita azúcar, trocitos de hielo, 50 Grs. Dry Gin. Termínese con soda. Vaso Nº 3.

TOMATE: 60 Grs. tomate, jugo, sal (poquita), 1 Chs. limón, jugo, 2 Chs. salsa inglesa. Batido. Copa Nº 11.

TURISTA: 15 Grs. ananá, jugo, 3 Chs. Aprico Brandy, 30 Grs. Cognac, 50 Grs. Jerez. Batido. Copa Nº 10.

TIPPERARY: 3 Chs. Cherry Brandy, 30 Grs. Whisky, 40 Grs. Dubonnet, 30 Grs. Vermouth (dulce). Copa Nº 14.

THE WATCH (El Reloj): 10 Grs. limón, jugo, 20 Grs. Fernet-Branca, 30 Grs. Hesperidina, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa Nº 8.

THE MORNING: Un huevo entero, 2 cucharaditas azúcar, 5 Chs. Granadina, 10 Grs. limón, jugo, 50 Grs. Cognac. Batido. Vaso Nº 1.

TROCADERO: 2 Chs. Orange Bitter, 1 Chs. Angostura Bitter, 30 Grs. Vermouth Seco, 40 Grs. Vermouth dulce. Exprímase cascarita limón. Revuelto. Copa Nº 13. Adórnese con 1 guinda y ½ rodaja naranja.

V

VIEJO LINDO (Cocktail para 4 personas: 4 yemas de huevo, 2 cucharadas de postre de miel, 30 Grs. de Apric Brandy, 150 Grs. Habana Brandy. Bien batido con hielo. Copa Nº 9.

VAINA CHILEÑA: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 3 Chs. Cacao, 5 Chs. Cogñac, 50 Grs. Oporto. Batido. Vaso Nº 1. Espolvoréese con canela.

VERMOUTH (Cocktail): 2 Chs. Angostura 2 Chs. Curacao, 2 Chs. Marrasquino, 60 Grs. Vermouth (dulce). Revuelto. Copa Nº 14.

VICTORIA: 15 Grs. frutilla, 2 Chs. Chartreaux, 1 cucharadita azúcar, 50 Grs. Jerez. Batido. Copa Nº 14.

VALENCIA: 15 Grs. ananá, jugo, 1 cucharadita azúcar, 3 Chs. Cointreau, 30 Grs. Cognac, 50 Grs. Manzanilla. Copa Nº 14.

VENECIANA: 20 Grs. jugo fruta, 20 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Jerez. Batido. Copa Nº 10.

VIENA: 3 Chs. Marrasquino, 1 Chs. Fernet Branca, 50 Grs. Vermouth Carpano. Batido. Copa Nº 11.

VIAJERO: 15 Grs. Fernet-Branca, 30 Grs. Vermouth Carpano, 40 Grs. Ginebra Holandesa. Batido. Copa Nº 4.

W

WASHINGTON: 15 Grs. ananá pisado, una cucharadita azúcar, 30 Grs. Cognac. Batido. Termínese con Champagne. Revuelto. Copa Nº 12.

WHISKY SOUR: 15 Grs. limón, jugo, ½ cucharadita azúcar, 50 Grs. Whisky. Corónese con Vino tinto liviano. Copa Nº 2.

WHISKY: 3 Chs. Angostura, 2 Chs. Marrasquino, una cucharadita azúcar, 50 Grs. Whisky. Batido. Copa número 1.

WHISKY SOUR (Chileno): 15 Grs. limón, jugo, 2 cucharaditas azúcar, ½ clara huevo, 50 Grs. Whisky. Batido. Copa Nº 14.

WEST INDIAN: 1 Terrón azúcar, 3 Chs. Angostura Bitter, 1 Chs. Limón (jugo), 50 Grs. Dry Gin, 1 trocito hielo dentro de Vaso Nº 2. Cuchara y papitas.

WHITE ELEPHANT: ½ clara de huevo 1 ½ cucharadita azúcar, 3 Chs. Orange Bitter, 50 Grs. Whisky. Batido. Copa Nº 14.

Y

YOLANDA: 15 Grs. Durazno, jugo, 3 Chs. Cacao, 2 Chs. Chartreau, 4 Chs. Granadina, 50 Grs. Oporto. Batido. Copa Nº 10.

YOKOHAMA: 10 Grs. ananá, jugo, 1 cucharadita azúcar, 3 Chs. Cointreau, 2 Chs. Chartreuse, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa Nº 6.

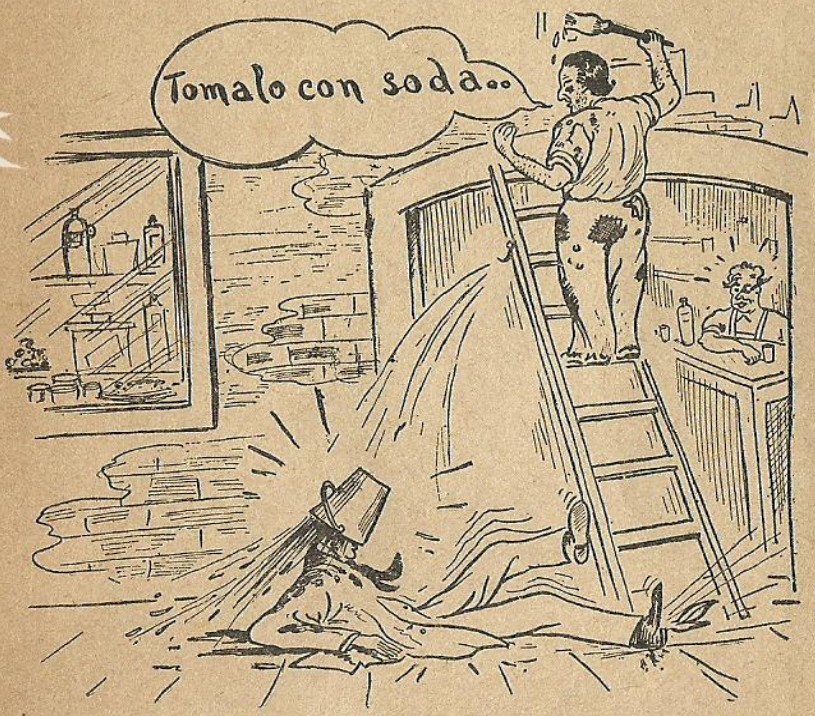
Z

ZAPICAN: 2 Chs. Granadina, 1 Chs. agua, 60 Grs. Kola-Cocktail. Batido. Copa Nº 13.

ZARAGOZA: 2 Chs. Chartreaux, 3 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Manzanilla. Revuelto. Copa Nº 9.

COCKTAIL KOLA

ZAPICAN



No tema ningún contratiempo ni se inquiete.

El delicioso Cocktail Kola "Zapicán"

se bebe con soda.

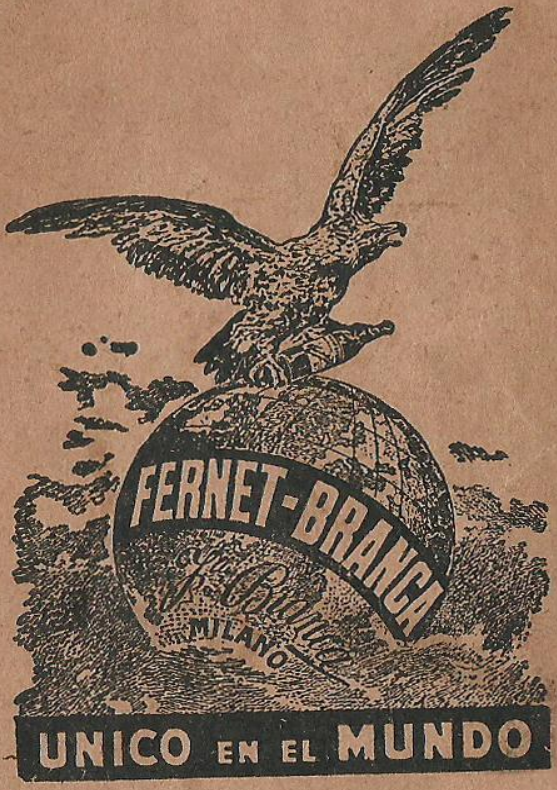
MARCA REGISTRADA

INDUSTRIA ARGENTINA

NOTAS

PARA RECETAS DE MIS CLIENTES

Esta edición se terminó de imprimir en el
Establecimiento Gráfico "Standard" S. R. L.
Chacabuco 814 - Buenos Aires
(República Argentina)
el día 16 de Octubre de 1950
Año del Libertador General San Martín



STANDARD - Chacabuco 814 - Bs. Aires